LA MAREMMA Pizza e sfizi

― PIZZE ―

ピッツァの命とも言われる生地は厳選した２種類の小麦粉から作り２４時間寝かせたものを焼き上げています。

トマトソース＆モッツァレラ　tomato & mozzarella

Margherita < basil, grana padano >
マルゲリータ 1200
<バジル、グラナパダーノ>

Bismarck < pancetta, mushroom, egg >
ビスマルク 1700
<パンチェッタ、マッシュルーム、卵、黒コショウ>

Diavola < itarian salami >
ディアヴォラ 1500
<ピカンテサラミ>

Napoletana < eggplant, anchovy, olive, caper >
ナポレターナ 1700
<ナス、アンチョビ、オリーブ、ケッパー、オレガノ>

Prosciutto < italian raw ham, wild rocket >
プロシュット エ セルバチコ 1900
<生ハム、セルバチコ、グラナパダーノ>

モッツァレラ　mozzarella

4 formaggi < 4 kinds cheese, honey >
クアトロフォルマッジ 2000
<タレッジョ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、蜂蜜>

Alga marina < whitebait, gree lavers, garlic >
アルガマリーナ 1900
<しらす、青のり、ニンニク、白コショウ>

Salsiccia e limone < ground pork, lemon, rosemary, sage >
サルシッチャ エ リモン 1600
<豚挽肉、広島レモン、ローズマリー、セージ>

Pecora < pecorino, tomato, basil >
ペコーラ 1700
<ペコリーノ、ミニトマト、バジル>

Uovo < panchetta, wild rocket, egg, pecorino >
ウオーヴォ 1900
<モッツァレラ、パンチェッタ、セルバチコ、卵、ペコリーノ>

トマトソース　tomato

Marinara < tomato, garlic >
マリナーラ 950
<ミニトマト、ニンニク、オレガノ>

Vegetariana < tomato, paprika, zucchini, mushroom >
ベジタリアーナ 1400
<ミニトマト、パプリカ、ズッキーニ、マッシュルーム>

Bianchetti < whitebait, tomato, caper, garlic >
ビアンケッティ 1400
<しらす、ミニトマト、ケッパー、ニンニク、オレガノ>

ミルキーでジューシーな水牛乳１００％の本物のモッツァレラ「ブッファラ」で作るピッツァイオーロスペシャルお楽しみください

Margherita extra
マルゲリータ エクストラ 2000
水牛乳１００％モッツァレラで作る
１ランク上の本場のマルゲリータ

Margherita D.O.C
ドック ビアンカ 2000
濃厚でコクのあるブッファラをダイレクトに味わえる
ソースレスのマルゲリータ

Fantasia
ファンタジア 2700
散りばめたブッファラと
たっぷりセルバチコのサラダ感覚ピッツァ

SFIZI

アンティパスト　ANTIPAST

Italian raw ham and 2 kinds salami
- **イタリア産 生ハムと２種サラミの盛合せ** 800
  生ハム（１０か月熟成）、ミラノサラミ、ピカンテサラミ

Italian 3 kinds cheese
- **イタリア産 ３種チーズの盛合せ** 1000
  ゴルゴンゾーラ、リコッタチーズ、パルミジャーノ

Caprese "bocconcini di Bufala"
- **水牛乳チーズのカプレーゼ** 1100
  チーズとトマトにバジルが香る本場イタリアではサラダとして食されている逸品

Puttied pork
- **自家製の田舎風こだわりポークパテ** 800
  素材の味を活かしたシンプルな豚レバーのパテ

Roasted pork
- **低温調理のローストポーク** 700
  柔らかくしっとりと仕上げました

Italian french fry
- **ハーブとニンニクの香るトスカーナ風フレンチフライ** 650
  ローズマリーがアクセントの人気のポテトフリット

Pickles
- **５種野菜の彩りピクルス** 500
  おつまみにも口直しにも最適です

Honeycomb tripe cooked in tomato
- **トリッパのトマト煮込み ～トリッパトスカーナ～** 950
  ハチノスをじっくりと煮込んだイタリア定番料理にパルミジャーノチーズをかけました

Chicken lever mousse, sliced baguette　バゲット付き
- **国産鶏の白レバームース** 800
  まろやかなテイストに仕上げました

Whitebait with chili pepper sauce and 'Nduja, sliced baguette　バゲット付き
- **ロザマリーナ エ ンドゥイヤ** 800
  生シラスの唐辛子和えと辛口ペーストサラミをバゲットに乗せて食べる愛辛家にはたまらない一品

Brick-oven salsiccia and beans
- **自家製サルシッチャとひよこ豆の石窯焼き** 700
  オリーブオイルをかけて石窯で熱々に煮込みました

Fried pecorino cheese
- **ペコリーノチーズのボールフリット** 600
  塩味のあるおつまみスナック

Today's vegetable with garlic, chili peppers, and olive oil
- **季節野菜のペペロンチーノ** 600
  その日の野菜をイタリア産の唐辛子にニンニクとオイルでシンプルに炒めました

Marinated seafood with orange oil
- **魚介達のマリネ マンダリンオレンジオイル添え** 1000
  海老、イカ、ベビーホタテ、貝柱、セロリの具沢山マリネです

Grilled with rock salt soft-shell shrimp
- **ソフトシェルシュリンプの岩塩焼き** ４尾 800
  １尾丸ごと殻付きのままお召し上がり頂けます

Fried shiba-shrimp
- **国産 芝海老のセモリナ粉フリット** 600
  サクサクした食感と海老の香ばしさが広がります

サラダ　INSALATA

Onion and beans with tuna, wine vinegar
- **赤玉ねぎといんげん豆のワインヴィネガーサラダ** 900

Fresh tomato and basil, wine vinegar
- **完熟トマトのシンプルサラダ** 700

Potato salad
- **濃密たまごで作ったゴロゴロ野菜の特製ポテトサラダ** 700

Wild rocket and pecorino cheese with italian raw ham
- **ペコリーノチーズで和えたセルバチコと生ハム** 1200

パスタ　PASTE

Linguine, lobster with tomato and basil sauce　リングイネ
- **定番！ オマール海老のトマトバジルソース** 2200

Spaghetti, carbonara "rich egg"　スパゲッティ
- **濃密たまごの濃厚カルボナーラ** 1600

Penne, arrabiata in iberico pork　ペンネ
- **イベリコ豚のピリ辛アラビアータ** 1600

Spaghetti, aglio olio with seafood and dried mullet roe　スパゲッティ
- **魚介のアーリオオーリオ カラスミと共に** 1600

Spaghetti, aglio olio with 5 kinds mushroom and pancetta　スパゲッティ
- **５種キノコとパンチェッタのアーリオオーリオ** 1600

Linguine, beef demi-glace ragout sauce　リングイネ
- **牛ほほ肉のラグーソース** 2100

Fusilloni, 3 kinds cheese and fresh cream sauce　フッジローニ
- **３種チーズが絡み合うクリームソース** 1600

お肉とお魚　CARNE e PESCE

― 肉 ―

Beef sirloin steak, 200g
- **豪州産 牛サーロインのタリアータ** 2000

Roasted pork "porchetta", 180g
- **豚肉とタプナードのロースト ～ポルケッタ～** 1600

Grilled lamb chop
- **豪州産 骨付き仔羊肉のグリル** ２本 1600

Brick-oven chicken in vegetable with beans and cream sauce
- **大山鶏もも肉の石窯焼き ～インボルティーニ～** 1500

― 魚 ―

Grilled marlin and vegetable
- **メカジキのグリル 季節野菜を添えて** 1500

Fried flatfish on mozzarella cheese
- **モッツァレラチーズ乗せカレイのミラノ風フリット** 1500