

Diavola

ディアボラ

(とうがらし、ピカンテサラミ、オリーブ、モッツァレラ、トマトソース)



¥1800

平日ランチ+¥400

ディアボラとはイタリア語で「悪魔風」という意味で辛い料理につけられる名前です。

辛い！うまい！まさに夏のピッツァ。
辛いといいましても、シャープな上品な辛さ。

ビールやスパークリングワイン、または
やや甘口の白ワインなどと相性良しです。

もっと辛いのを好みの方は辛さを増すことも
できますのでスタッフにお申し付けください。

夏ピッツァ！！

Tonno e Mais

トンノ エ マイス

(とうもろこし、ツナ、モッツァレラ)



¥1800

平日ランチ+¥400

イタリア語でトンノは「ツナ」、マイスは
「とうもろこし」の意味。

チーズと生クリームをピザ生地に敷き、
甘味とみずみずしさで、前菜でも人気の
ゴールドラッシュという品種のとうもろこしと
ツナをのせて焼きあげます。

とうもろこしの甘みがチーズと生地を引き立て
られてシャキシャキの食感もプラスされ、
とっても美味しく食べやすいピッツァになって
います！
女性にもお子様にも人気の夏のピッツァ。

Ortolana

夏野菜のオルトラーナ

(ナス、ズッキーニ、パプリカ、ベーコン、バジル、
プチトマト、モッツァレラ)



¥1800

平日ランチ+¥400

オルトラーナはイタリア語で「菜園風」の意味。
簡単に言えば野菜のピッツァです。

野菜は夏野菜を使用し、ナス、ズッキーニ、
パプリカ、プチトマト、バジルと彩りも食感も
楽しい夏のピッツァ。

モッツァレラチーズが食感も味わいも違う野菜を
つなぎ、まろやかなコクを与えてくれ、ベーコンの
うまみが間に入り最後まで飽きのこないピッツァ。