

外はカリッ、中はもっちり  
ナポリピzza!



# PICCOLA ROUGE

ぴっこらるーじゅのピzzaの美味しさの秘密は、  
自慢のピザ窯とオリジナルの特製生地にあります。

高温のピザ窯で焼き上げる  
職人のピzza

ピzzaを焼く窯の内部に生じる温度差は幅広く、庄部付近は約400℃、上部は約500℃にもなります。その差を職人が見極め、作るものに合わせて焼成時間と場所を決めています。

こだわりぬいた  
オリジナルのナポリ生地

ぴっこらるーじゅの生地は、毎日職人が粉から作っています。何度も改良を重ね作り上げた生地は、練り上げた後、一晩じっくり低温発酵。これにより小麦の風味が一層引き立つのです。

# Salsa pomodoro

トマトソースのピッツア



## マルゲリータ

¥1,300 (税込¥1,430)

トマトソース・モツツアレラ・バジル

トマトソースの酸味と、クリーミーなモツツアレラ、フレッシュなバジルの香りが絶妙なバランス



## マルゲリータDOC

¥1,900 (税込¥2,090)

トマトソース・フレッシュトマト・水牛モツツアレラ・バジル

少量のトマトソースに、新鮮なトマトとバジル、コクのある水牛モツツアレラなどフレッシュな具材の美味しさが広がります



## マルゲリータ パターテ

¥1,800 (税込¥1,980)

マルゲリータ+フライドポテト

定番マルゲリータにフライドポテトを山盛りに。本場でも提供されているこの味は、お子様はもちろん、お酒のお供にも好評



## プロシューント

¥1,900 (税込¥2,090)

トマトソース・モツツアレラ・バジル・生ハム・生野菜・グラナパダーノ

トマトソースをベースに、まろやかな塩味と甘みが美味しい生ハムと新鮮な生野菜をたっぷり乗せたピザ

## ラザーニヤ

¥1,900 (税込¥2,090)

トマトソース・モツツアレラ・バジル・リコッタチーズ・イタリア産ハム・マッシュルーム

定番マルゲリータにイタリア産ハム、マッシュルームを乗せ、さっぱりとしたリコッタチーズでクリーミーさをプラス

## マルゲリータ コット

¥1,700 (税込¥1,870)

マルゲリータ+イタリア産ハム

## マルゲリータ インサラータ

¥1,700 (税込¥1,870)

マルゲリータ+新鮮野菜

## マルゲリータ クルード

¥1,700 (税込¥1,870)

マルゲリータ+長時間熟成生ハム

## マルゲリータ サラメ

¥1,700 (税込¥1,870)

マルゲリータ+熟成サラミ

## マルゲリータ ロマーナ

¥1,700 (税込¥1,870)

マルゲリータ+アンチョビ

# Salsa pomodoro

トマトソースのピッツア



## マリナーラ

¥1,100 (税込¥1,210)  
トマトソース・ニンニク・オレガノ・バジル

トマトソースにニンニクの香り、生地の美味しさなど素材の良さが伝わる元祖ナポリピッツア



## ビアンケッティ

¥1,400 (税込¥1,540)  
トマトソース・ニンニク・しらす・オレガノ・バジル

たっぷり乗せたしらすの旨味を引き立てる、トマトソースとニンニクのハーモニー。ほんのり塩気がクセになる美味しい

## マリナーラ フィレット

¥1,300 (税込¥1,430)  
マリナーラ+フレッシュトマトでジューシーさをプラス

## カプリチョーザ

¥1,900 (税込¥2,090)  
トマトソース・モッツァレラ・バジル・イタリア産ハム・マッシュルーム・オリーブ・ツナ

定番マルゲリータにハム、マッシュルーム、オリーブを乗せたワインが進む大人のピッツア



## ペスカトーレ

¥1,900 (税込¥2,090)  
トマトソース・ニンニク・ムール貝・あさり・エビ・タコ・パセリ

新鮮な魚介類をたっぷり。トマトソースとニンニクの香りで具材の旨味を引き立てます。白ワインがおすすめ

## ハーフ&ハーフ

### マルゲリータ & クアトロ

¥1,600 (税込¥1,760)

王道のマルゲリータと人気のクアトロフォルマッジ。  
2種類の味を楽しめるおすすめの一品

### マルゲリータ & マリナーラ

¥1,400 (税込¥1,540)

どちらもシンプルなだけに、厳選された具材や生地の美味しさをより一層感じる、ナポリピッツアを代表する2種類

季節ごとに内容は変更となります  
詳しくは黒板をご覧ください

### 季節のピザ A

¥1,600  
(税込¥1,760)

### 季節のピザ B

¥1,600  
(税込¥1,760)

### 季節のピザ C

¥1,900  
(税込¥2,090)

# Bianca

## トマトソースなしのピッツア



### ドンナ

¥1,600 (税込¥1,760)

イタリア産ハム・マッシュルーム・モツァレラ・生クリーム

香りが強い国産ブラウンマッシュルームの旨味を生かしたピザ。イタリア産ハムや生クリームとの相性も抜群



### フレッシュトマトマルゲリータ

¥1,600 (税込¥1,760)

フレッシュトマト・モツァレラ・バジル

マルゲリータ好きな方に一度は試してほしい、トマトソースなしの絶品マルゲリータ。ジューシーなトマトが口いっぱいに広がります



### パター テビアンコ

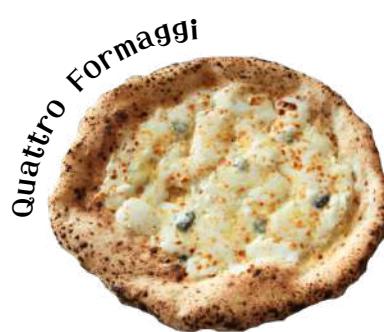
¥1,800 (税込¥1,980)

ソーセージ・フライドポテト・モツァレラ・ケチャップ

### イゾラヴェルデ

¥1,900 (税込¥2,090)

エビ・生野菜・モツァレラ・生クリーム



### クアトロフォルマッジ

¥1,600 (税込¥1,760)

モツァレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ

4種のチーズを使ったクリーミーなピザ。繊細な味のブルーチーズは、赤ワインやハチミツがよく合います

### セッテフォルマッジ

¥1,900 (税込¥2,090)

モツァレラ・ゴルゴンゾーラ・エメンタール・リコッタ・マスカルポーネ・グラナパダーノ・クリームチーズ

風味の異なる7種のチーズを贅沢に使用! クアトロフォルマッジを超える、クリーミーでコクのあるリッチな味わい

### プルチネッラ

¥1,600 (税込¥1,760)

ソーセージ・フレッシュトマト・モツァレラ・リコッタチーズ・バジル

クリーミーな2種のチーズに、ジューシーなソーセージとトマトが美味しいアクセント

### マイス

¥1,600 (税込¥1,760)

イタリア産ハム・トウモロコシ・モツァレラ・生クリーム

イタリア産ハムとトウモロコシ(イタリア語でマイス)をモツァレラと生クリームでまるやかな味に仕上げました

### フンギ

¥1,900 (税込¥2,090)

きのこ・イタリア産ハム・モツァレラ・生クリーム

ニンニクの香りをまとめた旨味たっぷりのきのこをハム、モツァレラ、生クリームと焼き上げたおすすめの一品

### モンテビアンコ

¥1,900 (税込¥2,090)

生ハム・生野菜・グラナパダーノ・モツァレラ

まるやかな塩気と旨味、ほのかな甘みが美味しい生ハムと新鮮野菜をたっぷり。サラダ感覚であっさり食べられます

# 前菜・サラダ・フリット



## 前菜6種盛り合せ(1人前)

イチジクのコンポート・カポナータ・大人のポテトサラダ・キャロットラペ・キノコのペペロンチーノ・エスカベッシュ  
※仕入れにより内容が変わることがございます

¥ 700(税込¥ 770)



### 生ハムとトマトの サラダ

長時間熟成生ハムと  
ジューシーな地場産トマト。

¥ 800  
(税込¥ 880)



### カプレーゼ

フレッシュなモツツアレラチーズと完熟トマトに、香り高いバジルを合わせました。シンプルだからこそ、素材の美味しさが際立ちます。

¥ 1,500  
(税込¥ 1,650)



### イタリア産生ハムや サラミ盛り合せ

イタリアが誇る個性豊かな  
ハムを一度に楽しめる、贅沢な一皿。

¥ 1,500  
(税込¥ 1,650)



### フライドポテト

カリカリに揚げた熱々のフ  
ライドポテトは手が止まら  
なくなる美味しさ！お子様  
から大人まで大人気の一品  
です。

¥ 500  
(税込¥ 550)



### ゼッポリーニ

ピザ生地に海藻を混ぜ、か  
らっと揚げました。ほど良  
い塩気に磯の香りが広がっ  
て、やみつきになること間  
違ひないです。

¥ 440  
(税込¥ 484)



### ライスコロッケ

外はカリッと香ばしく、中  
はチーズがとろ~り。相性  
抜群のトマトソースを添え  
た、ぴっこらるーじゅ自慢  
のライスコロッケ。

¥ 500  
(税込¥ 550)

#### ・自家製ピクルス

パプリカ・レンコン・人参・大根・キュウリ

¥ 500(税込¥ 550)

#### ・おいしいオリーブ

イタリア産のグリーンオリーブ(種つき)の果汁とオイルの風味がマッチした本場の味

¥ 300(税込¥ 330)

#### ・グリーンサラダ

ぴっこらるーじゅ特製ドレッシングでどうぞ！

¥ 500(税込¥ 550)

#### ・イタリア産生ハム

¥ 600(税込¥ 660)

#### ・イタリア産サラミ

¥ 600(税込¥ 660)

#### ・ボローニャ産モルタデッラハム

¥ 600(税込¥ 660)

#### ・4種のチーズ盛り合せ

¥ 1,500(税込¥ 1,650)

#### ・パスタグラタンのコロッケ

¥ 440(税込¥ 484)

ひとつひとつ  
手づくり

# ぴっこらるーじゅ自慢のドルチェ DOLCE MENU

ALL  
¥ 500  
(税込 ¥ 550)



## 至福のアフォガード

甘さの中にコクを楽しめる大人のデザート



## 王様のパンナコッタ

とろっとなめらか食感が、やみつきになること間違いない♪



人気  
No.1

## 幸せカタラーナ

焦しカラメルのほろ苦さと、カスタードの甘さのマリアージュ



## プリンセスティラミス

男女問わず人気の高い、王道イタリアンドルチェ！



## 選べる！自家製ジェラート

季節ごとに変わる、やさしくぜいたくな味わい

★ジェラートはお好きな味を2種類お選び下さい

至高の味

数量  
限定

Recommendation

## こだわりボロネーゼ

1,300円(税込1,430円)

厳選した牛と豚の合い挽き肉をたっぷり使い、香味野菜とじっくりコトコト3時間煮込んだソースでお作りしています

# 大田原店限定！

Recommendation

## 焼きたてピッタ & 手作りキッシュプレート

¥1,650 (税込 ¥1,815)

- キッシュの具材は季節により変わります
- ピッタの種類は以下からお選びいただけます  
マルゲリータ／クアトロフォルマッジ／マリナーラ

Pizzeria  
ピッタ＆キッシュ  
大田原店