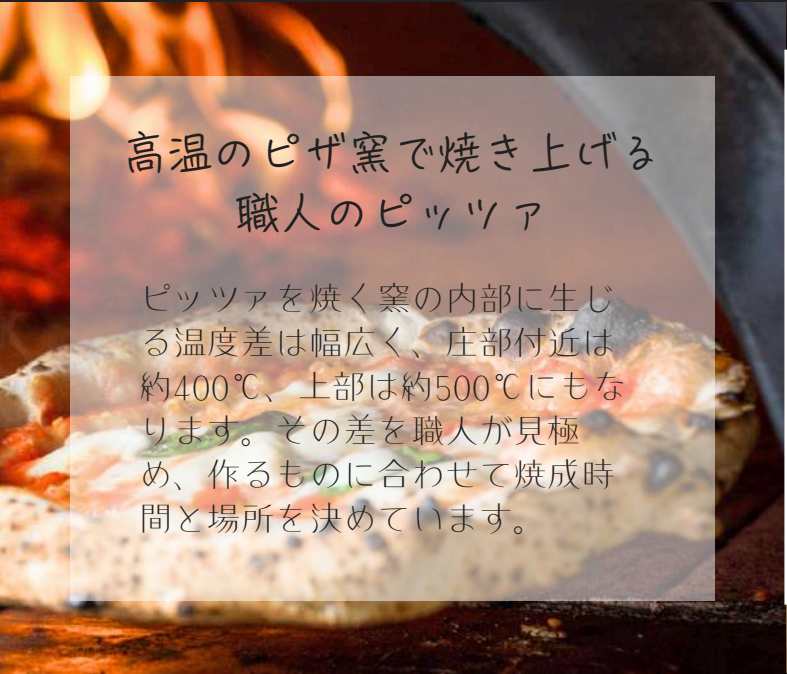


外はカリッ、中はもっちり  
ナポリピッツァ！

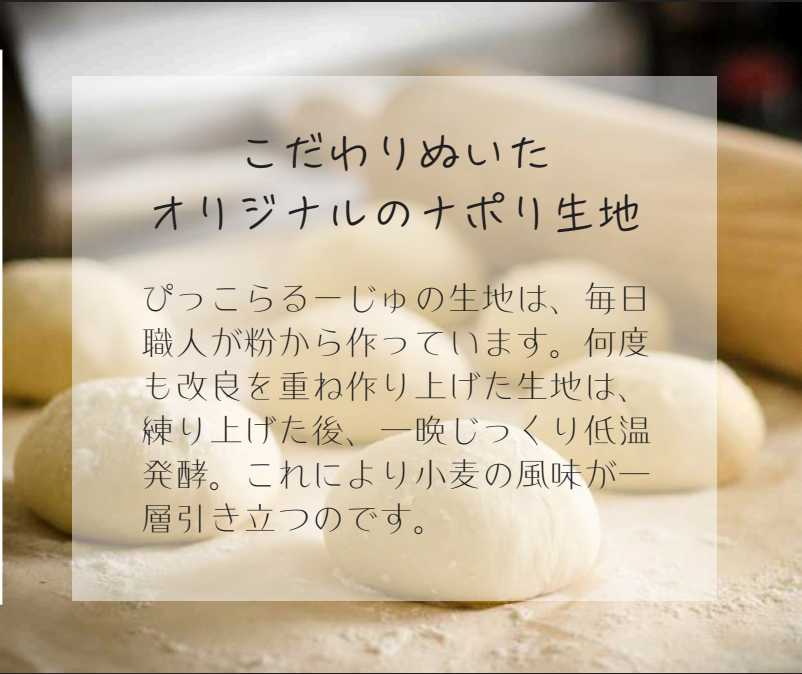
# PICCOLA ROUGE

ぴっこらるーじゅのピッツァ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 職人のピッツァ

ピッツァ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。



## こだやりぬいた 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ァ

Margherita



### マルゲリータ

¥1,300 (税込 ¥1,430)

トマトソース・モッツァレラ・バジル

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

Margherita DOC



### 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・水牛モッツァレラ・バジル

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

Margherita patate



### 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

prosciutto



### プロシュート

¥1,900 (税込 ¥2,090)

トマトソース・モッツァレラ・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ッツァ

### ラザーニャ

¥1,900 (税込 ¥2,090)

トマトソース・モッツァレラ・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ァ

Marinara



### 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ァ

### 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

### カプリチオーザ

¥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ァ

Bianchetti



### 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さ

pescatore



### 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、ナポリピッツァを代表する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)

# B i a n c a

## トマトソースなしのピッツァ

女性に人気!



### ドンナ

¥1,600 (税込 ¥1,760)

イタリア産ハム・マッシュルーム・モッツアレラ・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ッツァ。イタリア産ハムや生クリームとの相性も抜群

マルゲリータ好きにイチオシ



### 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・モッツアレラ・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

Patate Bianco



### 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・モッツアレラ・ケチャップ

### イゾラヴェルデ

¥1,900 (税込 ¥2,090)

エビ・生野菜・モッツアレラ・生クリーム

Quattro Formaggi



### クアトロフォルマッジ

¥1,600 (税込 ¥1,760)

モッツアレラ・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ッツァ。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)

モッツアレラ・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・モッツアレラ・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

### マイルス

¥1,600 (税込 ¥1,760)

イタリア産ハム・トウモロコシ・モッツアレラ・生クリーム

イタリア産ハムとトウモロコシ（イタリア語でマイルス）をモッツアレラと生クリームでまろ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・モッツアレラ・生クリーム

ニンニクの香りをまとった旨味たっぷりのきのこをハム、モッツアレラ、生クリームと焼き上げたおすすめ一品

### 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・モッツアレラ

まろやかな塩気と旨味、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

フレッシュなモッ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)



## ゼツポリーニ

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いなしです。

¥ 440  
(税込 ¥ 484)



## ライスコロツケ

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ツケ。

¥ 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

### ・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

### ・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！

### ・イタリア産生ハム

### ・イタリア産サラミ

### ・ボローニャ産モルタデッラハム

### ・4種のチーズ盛り合せ

### ・パスタグラタンのコロツケ

¥ 500 (税込 ¥ 550)

¥ 300 (税込 ¥ 330)

¥ 500 (税込 ¥ 550)

¥ 600 (税込 ¥ 660)

¥ 600 (税込 ¥ 660)

¥ 600 (税込 ¥ 660)

¥ 1,500 (税込 ¥ 1,650)

¥ 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)

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



## 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



## 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！



## 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し♪



## 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



Pizzeria  
ぴっこらるーじゅ





大田原店限定！

Recommendation

焼きたてピッツァ &  
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
- ピッツァ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  
ぴんころーじゅ  
大田原店