



Trattoria
LAGUNA ROTONDA



MARINARA

トマトベース。チーズを使用しないピッツァ。

- 1 マリナーラ
[トマトソース、ニンニク、オレガノ、バジル]
980yen (1,078yen)
- 2 シチリアーナ
[アンチョビ、ケッパー、オリーブ、ニンニク、トマトソース]
1,180yen (1,298yen)
- 3 チチニエツリ
[しらす、ミニトマト、ニンニク、トマトソース]
1,280yen (1,408yen)

MARGHERITA

ナポリピッツァの定番中の定番。

牛の乳で作られたモッツァレラとトマトソースの入ったピッツァ。

- 4 マルゲリータ
[バジル、モッツァレラ、トマトソース]
1,180yen (1,298yen)
- 5 ロマーナ
[アンチョビ、バジル、モッツァレラ、トマトソース]
1,280yen (1,408yen)
- 6 サルシッチャ(自家製ソーセージ)と
季節野菜のトマトソースピッツァ
[サルシッチャ、燻製チーズ、野菜、モッツァレラ、トマトソース]
1,480yen (1,628yen)
- 7 半熟卵とボイルハムのトマトソースピッツァ
[卵、モルタデッラ、モッツァレラ、トマトソース]
1,380yen (1,518yen)
- 8 豆乳で作ったチーズと野菜の
オールベジピッツァ
[いろいろ野菜、豆乳チーズ、トマトソース]
1,580yen (1,738yen)
- 9 生ハムとルッコラのピッツァ
[生ハム、ルッコラ、モッツァレラ、トマトソース]
1,880yen (2,068yen)
- 10 水牛のモッツァレラチーズのピッツァ
[水牛モッツァレラ、トマトソース、バジル]
2,280yen (2,508yen)

BIANCA

トマトソースを使用しない、当店オリジナルのピッツァ。

- 11 サルシッチャ(自家製ソーセージ)と
季節野菜のピッツァ
[サルシッチャ、燻製チーズ、野菜]
1,480yen (1,628yen)
- 12 半熟卵とボイルハムのピッツァ
[卵、モルタデッラ、玉ねぎ]
1,380yen (1,518yen)
- 13 釜揚げしらすと大葉のピッツァ
[しらす、大葉、モッツァレラ、ミニトマト]
1,580yen (1,738yen)
- 14 クアトロフォルマッジ4種類のチーズピッツァ
[モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、カマンベール、マスカルポーネ]
1,880yen (2,068yen)
- 15 ポルチーニ茸と半熟卵のピッツァ
[ポルチーニ、トリュフサラミ、玉ねぎ、マッシュルームソース、卵]
2,280yen (2,508yen)
- 16 水牛のモッツァレラチーズと
ミニトマトのピッツァ
[水牛モッツァレラ、ミニトマト、バジル]
2,280yen (2,508yen)

Napoli Pizza



ナポリピッツァとは？

本場ナポリで親しまれている「ピッツァ」とは
シンプルで美味、安い、気軽に食べられる庶民的な食べ物。

生地の美味しさが醍醐味の「ナポリピッツァ」は
450℃の高温の薪窯で、1分半で一気に焼きあげる。

表面は少し焦げるくらいパリッと中はふんわり、
もちり食感です。



豆乳で作ったチーズと野菜のオールベジピッツァ



チチニエツリ



サルシッチャと季節野菜のピッツァ



ポルチーニ茸と半熟卵のピッツァ



水牛のモッツァレラチーズとミニトマトのピッツァ



※店内ご飲食¥900以上のご利用の方に限り、テイクアウトピッツァを20%OFFでお持ち帰りいただけます。
※箱代金¥130(税別)をいただいております。