





## ● STG 1,800

(水牛モッツアレラのマルゲリータ EU 伝統的特産品質保証)  
2018年イタリアで行われた世界大会  
Campionato Mondiale della pizza で日本人最高位である世界第8位入賞PIZZA

## ● DOC 2,000

(水牛モッツアレラのマルゲリータ EU 伝統的特産品質保証)  
トマトソースの代わりにこだわりのチェリートマトを使った伝統的PIZZA  
STGより水牛モッツアレラたっぷりつきます

## ● チェントペルチェント GUNMA 2,000

~ 100%群馬県産 ~

川場村で作られた(モッツアレラ・ストラッキーノ・リコッタチーズ)を使った  
チーズベースのピッツァ。  
このチーズを作られている片岡氏は元EATALY JAPANの  
チーズ製造責任者を務めたほどの人物。  
利根川水系最上流部の武尊山が育んだ良質な水と製造所から  
100メートル内の生乳を使いストレスフリーなチーズを作られています。  
仕上げには太田市で作る100%太田産 太田で作る正直なオリーブオイル  
あぐりみらい21山田氏のエキストラバージンオイルを使い香り豊かに仕上げます。  
このピッツァ群馬県の食材のみで構成していくため、どんどんパワーアップさせていただきます。  
県内全域の生産者に直接お会いし、その思いをピッツァにのせていきます。  
まずは第一弾としてシンプルな構成で召し上がってください!!

その他お好みであなただけのお気に入りでお焼きします!!  
遠慮なく呼び出してください(笑)



一番人気のナポリを代表するピッツァ  
(トマトソース・モッツアレラ・グラナパウダー・バジル) ベース

- マルゲリータ 1,200
- プローボラ (燻製チーズ・黒胡椒) 1,400
- ロマーナ (アンチョビ・オレガノ) 1,400
- ポモドリーニ (チェリートマト) 1,400
- ディアボラ (辛いサラミ) 1,400
- サルシッチャ (自家製ソーセージ・黒胡椒) 1,400
- フンギ (キノコ) 1,400
- トンノ (ツナ) 1,400
- フンギモルタ (ハム・キノコ) 1,500
- ウォーボ (ハム・黒保根の半熟卵 “紅玉”) 1,500
- バンビーノ (ハム・キノコ・リコッタ) 1,500
- トンノ・エ・ガンベリ (エビ・玉ねぎ・ツナ・オリーブ) 1,600
- カラブレーゼ (自家製ソーセージ・旨辛生サラミ  
チェリートマト・玉ねぎ) 1,600
- ベルドウーレ (季節の野菜・ルーコラ) 1,600
- ドッピオ (モッツアレラW盛り) 1,600
- マーレ (シーフード・アンチョビ・オレガノ) 1,600
- プロシュート (熟成生ハム・ルーコラ・パルミジャーノ) 2,000



シンプルなナポリの定番・チーズ苦手な方はこちらを  
(トマトソース・オレガノ・ミニク) ベース

- マリナーラ 1,000
- マリフィレ (チェリートマト) 1,400
- インサラ (農家の野菜・たっぷりサラダ  
ルーコラ・チェリートマト) 1,400
- マリサル (自家製ソーセージ・キノコ  
チェリートマト・玉ねぎ・黒こしょう) 1,400
- プッタネスカ (ツナ・アンチョビ・チェリートマト  
オリーブ・ケッパー) 1,400



# PIZZA BIANCA

ビアンカ

生地の旨味と素材の味をダイレクトに  
(モッツアレラ・バジルの組み合わせ) ベース

- ・ソレンティーナ (モッツアレラのみ) 1,200
- ・トンノ・エ・チッポラ (ツナ・玉ねぎ・オレガノ・黒胡椒) 1,400
- ・アチューゲ (アンチョビ・玉ねぎ・チェリートマト) 1,400
- ・フィレット (チェリートマト) 1,400
- ・モルタデッラ (ハム・チェリートマト) 1,500
- ・えび元気 (生クリーム・エビ・元気の出るファームの野菜) 1,500
- ・ジェノバ (自家製バジルソース・エビ・チェリートマト) 1,500
- ・ンドゥイヤ (自家製旨辛サラミ・チェリートマト・玉ねぎ) 1,500
- ・モンテ (豚の角切りコンフィ・キノコ・ジャガイモ・玉ねぎ) 1,600
- ・パターテ (燻製モッツアレラ・サルシッチャ・リコッタ・ジャガイモ) 1,600
- ・カンポ (燻製モッツアレラ・自家製ソーセージ・チェリートマト・焼きルーコラ) 1,600
- ・ビスマルク (豚の角切りコンフィ・リコッタ・キノコ・黒保根半熟卵) 1,600
- ・マーレビアンコ (シーフード・アンチョビ・オリーブ・ケッパー・チェリートマト・玉ねぎ・オレガノ) 1,650
- ・モンテマーレ (生クリーム・エビ・キノコ・ツナ) 1,650
- ・クワトロフォルマッジオ (モッツアレラ・リコッタ・ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ) 1,750  
※プラス100円ではちみつ付き
- ・ビアンカネーヴェ (熟成生ハム・ルーコラ・パルミジャーノ・リコッタ) 2,000

その他組み合わせ自由であなただけのピッツァこしらえます！

例：生地と季節野菜でチーズなし

とにかく肉系のせて

ハーフハーフ (イタリアでメタメタと言います)

など食材なければごめんなさい (笑)



# PASTA

パスタ

- SP → イタリア産スパゲッティ
- カラヒグ → 低加水パスタフレスカ (生麺)
- SP  
・ペペロンチーノ 1,000  
～青森産ニンニクゴロゴロ～
- SP  
・ペペロンチーノ・ダ・マキ 1,200  
～ペペロンチーノに熟成パルミジャーノと黒胡椒をきかせた  
カーチョ・エ・ペーペスタイルのペペロンチーノ～
- カラヒグ  
・アマトリチャーナ 1,280  
～パンチェッタと玉ねぎ・ペコリーノチーズのトマトソース～
- カラヒグ  
・ボロネーゼ 1,280  
～黒毛和牛と高崎江原ハーブ豚の煮込みソース～
- カラヒグ  
・ジェノベーゼ・ヴェルデ 1,280  
～黒保根農家さん直送野菜の自家製バジルソース～
- カラヒグ  
・カルボナーラ 1,380  
～黒保根の美味しい卵“紅玉”使用生クリーム使いません～
- SP or カラヒグ  
・ブッロ・ディ・サルシッチャ 1,380  
～自家製ソーセージとフレッシュトマトに旬の野菜をプラス  
イタリア大会出場パスタ。バターソース～
- SP  
・ボンゴレ ロッソ or ビアンコ 1,500  
(トマトソース) (塩とチェリートマトのナポリスタイル)  
～アサリの旨味を最大限に引き出します～
- 豊洲直送  
・リングイネ・アツラ・パラディーゾ 1,800  
～築地の名店パラディーゾ流  
貝のうまみを最大限に引き出したパスタ  
連日豊洲より直送の貝をぜひたくに使っちゃいます！

こんなの群馬で食べられません！！

その他お好みで作れます。ご相談ください。