

# 薪窯のピッツァ



イカとエビのグラタン

## スペシャルピッツァ

・市場から届いた海鮮カプリチョーザ  
新鮮な魚介をたっぷり日替りでご用意します。函館イタリアンならではの美味しさです。 **1580円**

・イカとエビのグラタン  
魚介の旨みいっぱいのグラタンをピッツァにしました。ここでしか食べられないスペシャルな味わいです。 **1580円**



サラミとイタリアンソーセージ

## トマトベースピッツァ

- ・サラミとイタリアンソーセージ **1280円**  
イタリアンソーセージの味わいが興味深い、トマトとお肉のピッツァです。
- ・マルゲリータ **1380円**  
マルゲリータ王妃に愛されたイタリアンカラー、ピッツァの王道。
- ・ルッコラと生ハムのマルゲリータ **1480円**  
香りの良いルッコラと塩みのある生ハムで、マルゲリータをデコレートしました。
- ・季節野菜と生ハム、半熟卵のビスマルク **1280円**  
半熟卵を崩しながら食べて下さい。季節野菜の食感と生ハムの塩気がまったりとからみます。

## クリームベースピッツァ

- ・サーモンのカルボナーラ **1380円**  
クリームソースに半熟卵を合わせて、誰もが親しみのあるカルボナーラのピッツァを作りました。
- ・コーンとツナのバンビーノ **1180円**  
バンビーノとはイタリア語で赤ん坊。お子様に人気の具材を使用して作りました。
- ・4種のいろいろチーズ **1480円**  
個性の違う4種類のチーズをトッピングし、風味豊かに仕上げました。
- ・エビとパプリカのクリーム **1480円**  
クリームソースに浮かぶエビとパプリカの、色まで美味しい上品なピッツァです。



サーモンのカルボナーラ

## サラダピッツァ

- ・山盛りサラダと生ハム **1480円**  
ピッツァというよりは山盛りサラダ。生野菜とドレッシングの存在感際立つ、新感覚ピッツァです。
- ・アスパラとフレッシュトマト **1380円**  
生のトマトのジュシーさを活かしました。香ばしく焼けた生地とのコントラストが特徴です。
- ・小エビとルッコラのレモン風味 **1380円**  
ピッツァをさっぱり爽やかに食べるなら、お試し頂きたい逸品です。



山盛りサラダと生ハム



市場から届いた  
海鮮カプリチョーザ

## その他のピッツァ

- ・北海道ポテトとホッキ貝のジェノベーゼ **1480円**  
ジェノベーゼソースの上に北海道を代表する食材、ジャガイモとホッキ貝をトッピングしました。
- ・ペペロンチーノ **1180円**  
沢山のガーリックフライと輪切りにした唐辛子が味の決め手。ガツンとパワフルなピッツァです。
- ・明太子と卵 **1280円**  
海の卵と地上の卵の共演です。チーズと合わせて香ばしく焼いたら可愛らしく美味しく仕上がりました。
- ・チキンディアボラ **1380円**  
ディアボラとは悪魔風と呼ばれ鶏肉料理の事。ボリュームのあるチキンをチーズと合わせて焼き上げます。



北海道ポテトと  
ホッキ貝のジェノベーゼ

## デザートピッツァ ※ハーフサイズもあります

- ・クリームチーズと数種のベリー **1380円** ハーフ 880円  
クリームチーズとカスタードに軽く火の入ったベリー。あたたかくて甘酸っぱいピッツァです。
- ・カスタードとチョコバナナ **1280円** ハーフ 780円  
誰もが親しみのあるチョコバナナをカスタードの上に。火の通ったバナナの甘みが引き立ちます。
- ・熟成リンゴのアップルパイ風 **1280円** ハーフ 780円  
手作りのリンゴフィリングを敷きつめて焼き上げた後、サクサクのパイとアイスを載せました。



クリームチーズと数種のベリー