

## Antipasto

### ～ 前菜 ～

<i>antipasto misto zio all' italiana</i> 本日のいろいろ冷菜の盛り合わせ ジョオ風	1,200 1名様分
<i>caprese</i> カプレーゼ (フルーツマトと北海道産モッツァレラチーズの前菜)	1,550
<i>insalata di prosciutto e rughetta</i> 熟成生ハムとルッコラのサラダ仕立て	1,600
<i>affettato misto</i> 熟成生ハムとサラミ、モルタデッラハムの盛り合わせ ※お好みの枚数で盛合せいたします!	650 各1枚 1,300 各2枚
<i>arancini</i> アランチーニ (イタリア風ライスコロッケ 2個) ※お好みの個数で盛合せいたします!	860
<i>funghi al forno</i> いろいろキノコのオープン焼き	900
<i>melanzane alla mozzarella</i> ナスとチーズ、バジリコのパルマ風重ね焼き	950
<i>verdure al forno</i> いろいろ野菜のパルミジャーノ焼き	800
<i>Vongole al vapore in vino bianco</i> アサリの白ワイン蒸し	1,250
<i>fritto misto</i> 海の幸と野菜のフリット	1,400

*coperto* (チャージ)としてお一人様 300 円頂戴しております

お会計はテーブルでお願いいたします

*Insalata*  
～ サラダ ～

<i>insalata mista</i> ミックスグリーンサラダ	700
<i>insalata "zio"</i> 温かいチーズソースのサラダ ジョイオ風	900
<i>insalata con rughetta</i> ルッコラとクルミのサラダ	900

*Panne / Formaggio*  
～ パン・チーズなど ～

<i>bruschetta</i> ガーリックトースト	500
<i>panne della casa</i> 自家製の焼きたてパン オリーブオイルとバルサミコ酢で	500
<i>formaggio misto all' italiana</i> イタリアのチーズ 盛り合わせ	1,550
<i>olive misto</i> オリーブの盛り合わせ	600

*coperto* (チャージ)としてお一人様 300 円頂戴しております

お会計はテーブルでお願いいたします

# Pizza

## ～ ピッツァ ～

**zio のピッツァは、ローマ風の薄焼きピッツァ！**

大きさは直径約**30センチ**。

ナポリピッツァとの違いは、その生地**の薄さ！**

石窯で焼かれた薄い生地は、パリパリもちもち、さくっ！

生地の端までソースが塗られ、様々な具材が載ったピッツァは**30種類以上**です！

### ピッツァのタイプは、以下の5タイプ

1. トマトソースベース ピッツァ
2. チーズベース ピッツァ
3. カルツォーネ(半月型) ピッツァ
4. ビアンコ(空焼き) ピッツァ
5. 変わり種ソース ピッツァ

### ハーフ&ハーフについて

カルツォーネピッツァ以外は、同じタイプの中であれば、ハーフ&ハーフにすることができます！

例えば、トマトソースベースのピッツァの中から

1番人気のマルゲリータと生ハムの載ったペペヴェルデをハーフ&ハーフに！  
なんてことができます。

ただしお値段は、高い方のピッツァのお値段になりますのでご了承ください。

★その他、何かご不明な点、ご質問がありましたら  
お気軽にスタッフまでお声をお掛け下さいませ。

*coperto* (チャージ)としてお一人様 300 円頂戴しております

お会計はテーブルでお願いいたします

## Salsa di Pomodoro

～ サンマルツァーノ産 トマトソースのピッツァ ～

### ☆人気のピッツァ！

<i>marinara</i>	一番シンプルなピッツァ！
マリナーラ (アンチョビ・オレガノ・ニンニクオイル)	1,450
<i>napolitana</i>	
ナポリターナ (アンチョビ・モッツァレラチーズ・ブラックオリーブ)	1,520
<i>margherita</i>	人気No.1！
マルゲリータ (国産モッツァレラチーズ・フレッシュバジル)	1,730
<i>bismalk</i>	人気No.3！
ビスマルク (ベーコン・アスパラ・半熟卵・モッツァレラチーズ)	1,840
<i>capriciosa alla "zio"</i>	
カプリチョーザ ジョオ風 (四種類の気まぐれなトッピング・モッツァレラチーズ・半熟卵)	
	具だくさんのピッツァ！ 2,000

### ☆魚介系具材のピッツァ！

<i>pescatora</i>	
ペスカトーラ	
(エビ・イカ・アサリ・帆立・サーモン・モッツァレラチーズ・ルッコラ)	2,100
<i>tonno</i>	
トンノ (ツナ・ケッパー・タマネギ・モッツァレラチーズ)	1,620
<i>verdura con salmone</i>	
サルモーネ	
(スモークサーモン・ルッコラ・タマネギ・モッツァレラチーズ)	1,840

*coperto* (チャージ)としてお一人様300円頂戴しております

お会計はテーブルでお願いいたします

## Salsa di Pomodoro

～ サンマルツァーノ産 トマトソースのピッツァ ～

### ☆肉系具材のピッツァ！

*pepe verde*

ペペ ヴェルデ

(生ハム・グリーンペッパー・リコッタチーズ・モッツアレラチーズ) 1,900

*salsiccia piccante*

サルシッチャ ピカンテ

(辛味ソーセージ・ハラペーニョ・ブラックオリーブ・モッツアレラチーズ) 1,730

*romana*

ロマーナ

(ローマサラミ・ペコリーノチーズ・オレガノ・モッツアレラチーズ) 1,730

*mortadella*

モルタデッラ (モルタデッラハム・モッツアレラチーズ)

1,620

*salami*

サラミ (ローマサラミ・タマネギ・モッツアレラチーズ)

1,620

### ☆野菜系具材のピッツァ！

*melanzane*

メランザーネ (茄子・バジリコ・タマネギ・モッツアレラチーズ)

1,620

*boscaiola*

ボスカイオーラ (いろいろキノコ・モッツアレラチーズ)

1,620

*ortolana*

オルトラーナ (たっぷり野菜煮込み・パルミジャーノチーズ)

1,520

*coperto* (チャージ)としてお一人様300円頂戴しております

お会計はテーブルでお願いいたします

## Formaggio

～ イタリア直輸入のモッツアレラチーズがベースのピッツァ ～

<i>quattro formaggio</i>	人気No.2!	
クワトロ フォルマッジオ		2,200
(4種のチーズ:パルミジャーノ・モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・リコッタ)		
☆ハチミツは、別添え(+100円)です!		
<i>Prosciutto e rughetta</i>	お勧め!	
プロシュート (生ハム・ルッコラ)		2,200
<i>essiccazione pomodoro</i>		
マルゲリータ ビアッコ (自家製ドライトマト・バジリコソース)		1,950
<i>pomodoro verude</i>		
ポモドーロ ヴェルデ (グリーントマト・アンチョビ)		1,950
<i>verdure miste</i>		
ヴェルデューラ (ミックスハーブサラダ・パルミジャーノチーズ)		1,840

## Calzone

～ カルツォーネ 半月型のピッツァ ～

<i>Calzone Margherita</i>		
カルツォーネ マルゲリータ		
(フレッシュトマト・バジリコ・モッツアレラチーズ)		1,620
<i>Calzone tonno</i>		
カルツォーネ トンノ		1,730
(ツナ・オリーブ・ルッコラ・パルミジャーノチーズ・卵・モッツアレラチーズ)		
<i>Calzone boscaiola</i>		
カルツォーネ ボスカイオーラ		1,730
(いろいろキノコ・ルッコラ・生ハム・パルミジャーノチーズ・卵・モッツアレラチーズ)		

*coperto* (チャージ)としてお一人様300円頂戴しております

お会計はテーブルでお願いいたします

## Specialita di zio

～ ちょっと変わり種のピッツァ

### ☆ビアンコ(空焼き)ピッツァ！

ビアンコピッツァ(白いピッツァ)と呼ばれる、生地にトマトソースもチーズも載せない、さっぱりした、生地のパリパリ感が楽しめるピッツァです！

*patate*

パターテ (ジャガイモ・ハラペーニョ・ケッパー・アンチョビオイル) 1,450

*salsiccia bianco*

サルシッチャ ビアンコ

(ピリ辛ソーセージ・タマネギ・ケッパー・ブラックペッパー) 1,520

*tonno bismalk* **隠れ人気のピッツァ！**

トンノ ビスマルク 1,630

(ツナ・タマネギ・ケッパー・半熟卵・アンチョビオイル・ブラックペッパー)

### ☆変わり種ソースのピッツァ！

*genovese*

ジェノヴェーゼ (バジリコのソース・ジャガイモ・モッツアレラチーズ) 1,730

### ☆ピッツァのトッピング

zioのピッツァは、そのまま食べて美味しいように考えられた完成形ですが、お好みでトッピングを追加することも可能です。

#### ¥100

- アンチョビ ●キノコ ●オリーブ ●ケッパー ●タマネギ
- タマゴ ●バジル ●トマト ●ハチミツ (別添え)

#### ¥200

- ルッコラ ●生ハム(1枚) ●モルタデラハム(2枚)
- ゴルゴンゾーラチーズ

※その他ご相談に応じますので、お気軽にご相談ください

*coperto* (チャージ)としてお一人様 300 円頂戴しております

お会計はテーブルでお願いいたします

## Primo Piatto

### ～ パスタなど ～

#### ☆オイルソース

*sp.aglio, olio e peperoncino* 1,410  
ペペロンチーノ (ニンニクと赤唐辛子のオイルスパゲッティ)

*sp.alla vongole bianco* 1,670  
ボンゴレ ビアンコ (殻付きアサリのオイルスパゲッティ)

#### ☆卵ソース

*sp.alla carbonara* 1,530  
カルボナーラ (パンチェッタと卵のスパゲッティ)

#### ☆トマトソース

*penne all' allabiata*  
ペンネ アラビアータ(赤唐辛子とトマトソースのペンネ) 1,410  
※ペンネをスパゲッティに変更可能です

*sp.alla ortolana*  
オルトラーナ (いろいろ野菜煮込みのトマトソーススパゲッティ) 1,730

*sp.alla pomodoro e basilico*  
バジリコ (バジルとトマトソースのスパゲッティ) 1,480

*sp.alla pescatora*  
ペスカトーラ (漁師風 海の幸のトマトソースのスパゲッティ) 1,950

*sp.alla vongole rosso*  
ボンゴレ ロッソ (殻付きアサリのトマトソーススパゲッティ) 1,670

*bucatini all' amatoriciana* 1,620  
ブガティーニ アマトリチャーナ (パンチェッタとタマネギのトマトソースのブガティーニ)  
※ブガティーニは、スパゲッティよりやや太いロングパスタです

*coperto* (チャージ)としてお一人様 300 円頂戴しております

お会計はテーブルでお願いいたします

## Primo Piatto

### ～ パスタなど ～

#### ☆トマトクリームソース

*linguine con scampi* 2,160

リングイネ スカンピ (手長海老のトマトクリームソースのリングイネ)

※リングイネは、断面が楕円形のロングパスタです

*Sp. alla pancetta affumicata e funghi* 1,730

ベーコンとキノコのトマトクリームソースのスパゲッティ

#### ☆チーズソース、クリームソース

*penne al gorgonzola* 1,730

ペンネ ゴルゴンゾーラ (ゴルゴンゾーラチーズソースのペンネ)

*fettuccine alla crema con funghi* 1,730

キノコのクリームソースのフェットチーネ

※フェットチーネは、平べったいロングパスタです

#### ☆ニョッキ

*gnocchi fatto in casa* 1,410

手作りのニョッキ お好みのソースで (トマトソース・バターとハーブ・クリームソース)

パスタはお好みでアレンジ致します お気軽にお申し付け下さい

*coperto* (チャージ)としてお一人様 300 円頂戴しております

お会計はテーブルでお願いいたします

## Secondo Piatto

～ メイン料理 ～

<i>pollo alla romana</i> 銘柄鶏のローマ風煮込み	2,370
<i>zuppa di pesce</i> イタリア風 魚介のブイヤベース	2,470
<i>maiale e pollo alla griglia</i> こだわり豚と銘柄鶏のグリル シチリア産ハーブソルト添え	2,680

☆メインのお料理は少々お時間を頂く場合もございます

お肉料理、お魚料理はお好みでアレンジいたします

お気軽にお申し付けください

*coperto* (チャージ)としてお一人様 300 円頂戴しております

お会計はテーブルでお願いいたします

*Dolce*  
～ デザート ～

*gelato due Misti*

自家製ジェラート 1種盛り合わせ	300
2種盛り合わせ	600

☆本日のジェラートの種類は、ショーケースをご覧ください  
☆コーンまたはお皿に盛りつけ致します  
☆3種～全種の盛り合わせも可能です

*tiramisu*

ティラミス	600
-------	-----

*panna cotta*

パンナコッタ	600
--------	-----

*a fogato*

アフオガード(ミルクジェラートのエスプレッソがけ)	600
---------------------------	-----

*pizza di mele*

リンゴとリコッタチーズのデザートピッツァ	1,100
----------------------	-------

※時期によってはお作りできない場合もあります

*coperto* (チャージ)としてお一人様 300 円頂戴しております

お会計はテーブルでお願いいたします