

## 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	650 各1枚
※お好みの枚数で盛合せいたします!	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)	860
※お好みの個数で盛合せいたします!	
<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

## 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>	500
ガーリックトースト	
<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

## 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

## 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>	<b>一番シンプルなピッツァ！</b>	
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>	<b>人気No.1！</b>	
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>	<b>人気No.3！</b>	
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>		
カプリチオーザ 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)		
	<b>具だくさんのピッツァ！</b>	2,000

#### ☆魚介系具材のピッツァ！

<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

## ☆肉系具材のピッツァ！

<i>pepe verde</i>	
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
<i>salsiccia piccante</i>	
サルシッチャ ピカンテ	1,730
(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)	
<i>romana</i>	
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
<i>mortadella</i>	
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
<i>salami</i>	
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！

<i>melanzane</i>	
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
<i>boscaiola</i>	
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
<i>ortolana</i>	
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

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>		
プロシュート (生ハム・ルッコラ)	お勧め!	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 ～

*Calzone Margherita*

**カルツォーネ** マルゲリータ 1,620  
(フレッシュトマト・バジリコ・モッツァレラチーズ)

## 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 1,520  
(ピリ辛ソーセージ・タマネギ・ケッパー・ブラックペッパー)

*tonno bismark* **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・モッツァレラチーズ) 1,730

### ☆ピッツァのトッピング

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

## Primo Piatto～ パスタ ～

### ☆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

### ☆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

## 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 (限定数) 600

*panna cotta*

パンナコッタ (限定数) 600

*a fogato*

アフォガード(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