

LA PIZZA

ピッツァ



ブルータ

MARGHERITA

マルゲリータ

トマト、モッツアレラ、バジリコのピッツァ

¥1,880

(税込)

BURRATA

ブルータ

モッツアレラの生地で生クリームと細かくしたモッツアレラを包み込んだフレッシュチーズ「ブルータ」をのせたピッツァ

¥2,480

(税込)

MARINARA

マリナーラ

ニンニクとオレガノのシンプルなピッツァ

¥1,580

(税込)

DIAVOLA

ディアボラ

辛味の効いたサラミをトッピングしたスパイシーなピッツァ

¥1,980

(税込)

CINQUE FORMAGGI

チンクエフォルマッジ

5種のイタリア産チーズを使った濃厚な味わいのピッツァ

¥2,180

(税込)

SALSICCIA E NDUJA

青唐辛子とサルシッチャ

自家製サルシッチャと南イタリアの辛口サラミ「ンドウイヤ」、青唐辛子を使ったスパイシーでピリッと辛いピッツァ

¥1,980

(税込)

SICILIANA

シチリアーナ

オリーブ、アンチョビ、ケッパー、オレガノを使った香り豊かなピッツァ

¥1,780

(税込)

PROSCIUTTO CRUDO E RUOLA

生ハムとルーコラ

パルマ産生ハムとルーコラをのせた贅沢なピッツァ

¥2,780

(税込)

FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO

キノコとハム

キノコの食感とイタリア産ハムの絶妙な組み合わせのピッツァ

¥2,280

(税込)

CALAMARI E GAMBERETTI

カラマリーと小海老

マリナーラにヤリイカと小海老をトッピングしたピッツァ

¥2,180

(税込)



イーターのレストランで提供しているフレッシュパスタやピッツァ生地は
ピエモンテ州産「ムリーノマリーノ」の小麦粉を使用しています。
昔ながらの石臼挽き製法に拘った小麦粉は香りの豊かさ、味わい深さが際立ちます。
グロッサリーコーナーでも販売していますので、ぜひご利用ください。

