

# Le Pizze

## Rossa トマトベース

マルゲリータ Margherita  
イタリアサンマルコ料理 / 種のトマト  
バジル、モzzarella、トマトの定番ピザ 1/2 ¥1,600

マリナーラ Marinara  
トマト、バジル、ニンニク、オレガノ  
フレッシュなトマトとチーズを使わないピザ ¥1,600

ローマナ Romana  
トマト、バジル、マッシュルーム  
オレガノ、モzzarella、トマトのピザ 1/2 ¥1,600

ディアボラ Diavola  
辛いサラミとピペリヤ、トマト  
バジル、モzzarella、トマトのピザ 1/2 ¥1,600

マチェレリア Maccelleria  
トマト、自家製ソーセージ、辛いサラミ  
バジル、モzzarella、トマトのピザ ¥2,200

ビスマルク Bismarck  
生ハム、半熟玉子、トマト  
バジル、モzzarella、トマトのピザ 1/2 ¥2,400

カプリチオーザ Capricciosa  
トマト、バジル、オリーブの実、ピーチ、マッシュルーム  
D-スライス、モzzarella、トマトのピザ 1/2 ¥2,400

パラディーゾ Paradiso !!  
パラディーゾ(別物)!!

本日の魚介類をふんだんに使った  
ピザ 1/2 ¥3,200  
ピザ 2/3 仕立て

# Le Pizze

## Bianca チーズベース

バンビーノ Bambino  
 国産アDショートコート(D-スル)とコーン ¥2,200  
 モ... "ハシラチ-ス"のピ...

グスト Gusto  
 自家製香草バターとモ... "ハシラチ-ス"の ¥1,800  
 フライトポテトのせ.

ネラーノ Nerano やみつき = ピ... "ハシラチ-ス"  
 ネラーノ1個 ス... キーニと ¥2,200

マストウニコラ Mastunicola スカモシ"ハシラチ-ス"のピ... "ハシラチ-ス"  
 フランス産ラルトとA+コリアス. バジル ¥1,600  
 世界最古とそ呼ばれるピ...

ピスタッキオ Pistacchio  
 イタリア産4種のア-スと ¥2,400

チェターラ Cetara フD産の4種のア-スとピ... "ハシラチ-ス"  
 イタリアの魚醤 = コラトラーとモ... "ハシラチ-ス" ¥2,000

デリツィオーザ Deliziosa アンチョババターを混ぜたピ... "ハシラチ-ス"  
 ゴルゴンゾーラ. セントライイチミ ¥2,200

プロシユート Prosciutto e Rucola カルニ. モ... "ハシラチ-ス"のピ... "ハシラチ-ス"

生ハムと野生のル-コラ a 別盛りピ... "ハシラチ-ス" ¥2,400

ピッツァフリッタ Pizza Fritta  
 ナホリ物!! ¥2,000

D-スル. リコ... ア-スと包んだ揚げピ... "ハシラチ-ス"



# Gli Antipasti 冷前菜

Antipasto misto "Paradiso"

本日<sup>α</sup>前菜を、皿にて

4種 ¥1,800

6種 ¥2,400

8種 ¥3,000

100/100お出しします!!

Prosciutto appena tagliato!

オーストリア産 生ハムをイタリア製スライスで

¥1,500

生ハムと一緒に!

セカリタテでお出しします。

イタリア直送! フレッシュ水牛モッツアレラ

1pz ¥600

野生ルーコラのサラダ

¥800

季節野菜のサラダ

¥800

Affettato misto

ハムとソーニの盛り合せ。

国産アディソット(0-2ハム)とソーニ、豚ハム肉の燻製

¥2,600

自家製ポルチーノ、ナポリソーニなどなど...

Insalata Caprese

イタリア直送!!

Insalata Paradiso

フレッシュ水牛モッツアレラと4種のソーニ、ルッコラとソーニ

¥2,000

季節野菜と野菜の前菜、ソーニが主です。

¥1,800

Insalata di Mare

ナポリ定番!!

本日入荷の魚介類とレモンの燻製ソーニが主です

¥2,800

# Gli Antipasti 温前菜

## Frittura di pesce

揚げたてアツアツのアマルネ物!! 魚のアフリート

### Gamberetto

サエビ

¥2,000

### Piccolo pesce

本日の小魚

¥1,800

### Calamari

本日の活竹

¥2,000

### Misto

本日の三種魚類のアフリート盛り合せ

¥2,400

## A Legna ナポリの薪窯を使った窯焼き料理

### Salsiccia e Patate

自家製ソーシとソーカ等の窯焼き

¥2,000

### Calamari

産地直送!!

旬のイカの窯焼き 全トコバシラ 4-2

¥1,800

### Trippa

柔らかく煮込んだトリッパと  
チリめんキャベツの窯焼き

¥2,500



I primi パスタ

☆Linguine alla Paradiso!!

パラダイス名物!!

本日の魚介類とチェリートマトのペスカト-とリンカイン ¥3,200

Pasta all' Amalfitana !

Zucchini スモネとパルミジャーノのズパゲット- ¥2,000

Limone リンゴとパルミジャーノ ¥2,000 のズパゲット-

Spaghettoni alle Vongole

ナポリ風 地アサリとチェリートマトのズパゲット- ¥2,200  
Linguine Nero di seppie

本日の魚介類とチェリートマト、イカスミソースのリンカイン ¥2,400  
Spaghettoni alla "Cagliostro"

自家製手打ちパスタ カリネとパルミジャーノ ¥2,200  
Tagliatelle al Ragu

自家製手打ちパスタ カリネ ¥2,200  
Bucatini alla "Puveriello"

ナポリの名物パスタ 自家製手打ちパスタ ¥2,000  
Penne all' Arrabbiata

ナポリのアラビアタ 自家製手打ちパスタ ¥1,800  
Bucatini alla Carbonara

〇-マと言えど...!! カルボナーラ ¥1,800  
Risotto del giorno

本日のリゾットはカルボナーラまで!!

Pesce del giorno 本日のお魚料理

本日入荷の鮮魚をお好きな調理法で！！

Il pesce è arrivato oggi!!

腰越

黒い

葉

コチ

調理例

アクアパッツァ Acqua pazza

チリトマトとバジルを使った

元祖アマリフィ

魚師料理

アロースト Arrosto

アマリフィ

シガイトハーブ...レモンのD-スト

グリリア Griglia

数種類のハーブとにんにくの炭火焼き

250g~ 100g/¥1500

カルトッチョ Cartoccio

本日の魚分類と2つの煮込み

オイル包み焼き

250g~ 100g/¥1800



Carne del giorno 本日のお肉料理

Agnello

オーストラリア産

骨付仔羊D-2の炭火焼き

2P2 / 2800

Maiale

南州農場

かじし黒豚肩D-2

200g / 2600

Manzo

宮城県産

国産牛ランプのタリP-A

IL-コラとパルミシヤ-1添え 3800

Misto del giorno

・ 自家製サルシッチャ

・ 黒豚肩D-2

・ 国産牛ランプ

4800