Napule 東京ミッドタウン店

PIZZA TAKEAWAY

Pizza speciale!

★4 Formaggi

★Margherita

Metà e Metà / Half and half

お好みのピッツァを1/2ずつ

(Ripienoリピエノは除く)

¥3,000-

本場ナポリのピッツア薪窯職人が手掛けた窯を使用。
イタリアから届く厳選した素材を使った
焼きたてのピッツアをお持ち帰り頂けます！

＊金額は全て消費税込みのお値段です。

★ Pizzeria-Trattoria Napule Tokyo MidTown

Tel: 03-5413-0711

東京都港区赤坂9-7-4 D-0117東京ミッドタウン ガーデンテラス1F

Lunch 11:00～14:00(L.O.)　Dinner 17:30～22:00(L.O.)

Cosacca Napule
コサッカ ナプレ
¥ 1,800-
トマトソース、ミニトマト、ペコリーノチーズ、にんにく、オレガノ、バジル
Tomato sauce, cherry tomatoes, pecorino cheese, garlic, oregano, basil

Tarantina
タランティーナ
¥ 1,800-
トマトソース、ミニトマト、アンチョビ、ケッパー、にんにく、ガエータ産オリーブ、オレガノ、バジル、EXVオリーブオイル
Tomato sauce, cherry tomatoes, anchovies, capers, garlic, Gaeta olives, oregano, basil, extra virgin olive oil

Marinara Classica
マリナーラ クラッシカ
¥ 1,700-
トマトソース、にんにく、オレガノ、バジル、EXVオリーブオイル
Tomato sauce, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil

Margherita Classica
マルゲリータ クラッシカ
¥ 1,900-
トマトソース、モッツァレッラチーズ、バジル、EXVオリーブオイル
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil

Romana
ロマーナ
¥ 2,100-
トマトソース、モッツァレッラチーズ、アンチョビ、ケッパー、オレガノ、バジル
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano, basil

Lasagnetta
ラザニェッタ
¥ 2,500-
トマトソース、モッツァレッラチーズ、ロースハム、リコッタチーズ、バジル、EXVオリーブオイル
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, ricotta cheese, basil, extra virgin olive oil

Margherita con mozzarella di bufala
水牛のモッツァレッラチーズのマルゲリータ
¥ 2,700-
トマトソース、水牛のモッツァレッラチーズ、バジル EXVオリーブオイル
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil

Margherita con provola
プロヴォラチーズのマルゲリータ
¥ 2,400-
トマトソース、プロヴォラチーズ(燻製モッツァレッラ)、バジル、EXVオリーブオイル
Tomato sauce, smoked mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil

Pescatora
ペスカトーラ
¥ 2,800-
トマトソース、本日の魚介類、ケッパー、にんにく、オレガノ、バジル、EXVオリーブオイル
Tomato sauce, seafood of the day, capers, garlic, oregano, basil

Vivadella
ヴィヴァデッラ
¥ 2,700-
モッツァレッラチーズ、リコッタチーズ、モルタデッラハム、ピスタチオ、バジル
Mozzarella cheese, ricotta cheese, mortadella ham, pistachio, basil

Diavola
ディアヴォラ
¥ 2,500-
トマトソース、モッツァレッラチーズ、辛口サラミ、バジル
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, basil

Capricciosa
カプリチョーザ
¥ 2,700-
トマトソース、モッツァレッラチーズ、ロースハム、マッシュルーム、ガエータ産オリーブ、アーティチョーク、バジル
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, Gaeta olives, artichoke, basil

Cicoli
チコリ
¥ 2,600-
モッツァレッラチーズ、チコリ(豚バラ肉のコンフィ)、リコッタチーズ、黒胡椒、バジル
Mozzarella cheese, fried pork, ricotta cheese, black pepper, basil

Ortolana
オルトラーナ(八百屋風)
¥ 2,400-
モッツァレッラチーズ、季節の野菜、ペコリーノチーズ、バジル、EXVオリーブオイル
Mozzarella cheese, seasonal fresh vegetables, pecorino cheese, basil, extra virgin olive oil

Margherita bianca con pomodoro al filetto
フレッシュトマトのマルゲリータ
¥ 2,200-
モッツァレッラチーズ、ミニトマト、バジル、EXVオリーブオイル
Mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil

Margherita d'oro
マルゲリータ エクストラ
¥ 2,900-
水牛のモッツァレッラチーズ、ミニトマト、バジル、EXVオリーブオイル
Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil

Amedeo
アメデオ
¥ 2,700-
プロヴォラチーズ(燻製モッツァレッラ)、ミニトマト、サラミ、ルーコラ、バジル、EXVオリーブオイル
Smoked mozzarella cheese, cherry tomatoes, salami, rocket salad, basil, extra virgin olive oil

Buongustaio
ブォングスタイオ
¥ 2,700-
プロヴォラチーズ(燻製モッツァレッラ)、自家製ソーセージ、マッシュルーム、ガエータ産オリーブ、バジル
Smoked mozzarella cheese, homemade sausage, mushrooms, Gaeta olives, basil

Prosciutto e rucola
生ハムとルーコラ
¥ 2,700-
モッツァレッラチーズ、生ハム、ルーコラ、バジル、EXVオリーブオイル
Mozzarella cheese, dry cured ham, rocket salad, basil, extra virgin olive oil

Quattro Formaggi
4種類のチーズ
¥ 2,700-
モッツァレッラチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、タレッジョチーズ、ペコリーノチーズ
Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, taleggio cheese, pecorino cheese

Salsiccia e Verdure
サルシッチャ エ ヴェルドゥーレ
¥2,600-
プロヴォラチーズ(燻製モッツァレッラ)、自家製ソーセージ、季節の野菜、バジル
Smoked mozzarella cheese, homemade sausage, seasonal fresh vegetables, basil

Macellara
マチェッラーラ
¥2,800-
モッツァレッラチーズ、リコッタチーズ、サラミ、チコリ(豚バラ肉のコンフィ)、ロースハム、黒胡椒、バジル
Mozzarella cheese, ricotta cheese, salami, fried pork, ham, black pepper, basil

Ripieno
リピエノ
※具を包み込んだピッツァです！
¥ 2,800-
トマトソース、モッツァレッラチーズ、リコッタチーズ、サラミ、チコリ(豚バラ肉のコンフィ)、黒胡椒、バジル、EXVオリーブオイル
Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, salami, fried pork, black pepper, basil, extra virgin olive oil

Ripieno Bianco
リピエノ ビアンコ
※具を包み込んだピッツァです！
¥2,800-
プロヴォラチーズ(燻製モッツァレッラ)、自家製ソーセージ、ペコリーノチーズ、黒胡椒、EXVオリーブオイル
Smoked mozzarella cheese, homemade sausage, pecorino cheese, black pepper, extra virgin olive oil