



# ピッツアランチ ¥1350~

(サラダ・ドルチェ・ドリンク付き)

お料理は全て税込み価格です

◆ ピッツアをお選びください (辛味オイル、タバスコ等ご希望のお客様はスタッフにお申し付けください)

- |  |        |
|--|--------|
| 1 マルゲリータ                                     | ¥1,350 |
| (トマトソース・モッツアレラ・バジル・オリーブオイル)                  |        |
| 2 クアトロ・フンギ <span>チーズベースピッツア</span>           | ¥1,350 |
| (モッツアレラ・パルミジャーノ・4種のきのこ・オリーブオイル)              |        |
| 3 しらすのマリナーラ <span>チーズ無し</span>               | ¥1,500 |
| (トマトソース・ニンニク・ミニトマト・オリーブオイル・オレガノ)             |        |
| 4 クアトロ・フォルマッジ <span>チーズベースピッツア</span>        | ¥1,650 |
| (モッツアレラ・パルミジャーノ・自家製リコッタ・ゴルゴンゾーラ・オリーブオイル・黒胡椒) |        |
| 5 ピッツア・D・O・C                                 | ¥1,700 |
| (トマトソース・ミニトマト・水牛モッツアレラ・バジル・EXVオリーブオイル)       |        |
| 6 生ハムとルッコラのピッツア                              | ¥1,800 |
| (トマトソース・モッツアレラ・パルミジャーノ・生ハム・ルッコラ・オリーブオイル・黒胡椒) |        |

◆ 期間限定ピッツア (数量限定でのご用意です)

- |  |        |
|--|--------|
| 7 ピッツア プロフマータ <span>チーズベースピッツア</span>      | ¥1,700 |
| (モッツアレラ・アンチョビ・ズッキーニ・自家製ドライトマト・ディル・オリーブオイル) |        |

◆ ドリンクをお選びください (単品のドリンクメニューは後ろのページにございます)

- ・コーヒー(ホット/アイス)
- ・紅茶(ホット/アイス)
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース
- ・アイスウーロン茶



## Grade Up!

プラス¥300でピッツアのモッツアレラを水牛モッツアレラに変更致します。

※チーズベースのピッツアは乳牛のモッツアレラとのミックスとなります。

pizzeria  
*la fornace*  
ピッツェリア ラ・フォルナーチェ

# パスタランチ ¥1350~

(サラダ・ドルチェ・ドリンク付き)

※ご希望の方へ自家製フォカッチャを無料で1つお付けします



お料理は全て税込み価格です

◆パスタをお選びください【大盛りプラス¥200】 【追加のフォカッチャ¥50】

- 1 アッチュガータ(唐辛子とアンチョビのオイルパスタ)  **辛**  **¥1,350**  
ニンニクとオイル、唐辛子とくればペペロンチーノ?そこにアンチョビを加えたトスカーナスタイル
- 2 ツナのマリナーラ※漁師風(トマトソース) **¥1,350**  
ピッツアでお馴染みのマリナーラですが、パスタソースとしてもポピュラー。トマトソース好きはお試し下さい
- 3 ボロネーゼ(挽肉の煮込みソース) **¥1,550**  
いつものメニューだからこそ、工程全てにお店のこだわりが詰まっています。仕込みの手間No.1!
- 4 スパゲッティ アル ネロ ディ セツピア(イカスミのスパゲッティ) **¥1,650**  
これを食べに来たと言われるのでメニューから外せません  麺まで真っ黒。初デートのカップルはご注意ください。
- 5 三河一色産 うなぎのラグー (煮込み) **¥1,800** \*大盛り不可  
イタリアではクリスマスに食べることが多いウナギ。でも日本の習慣に則り今年の暑い夏を乗り切りましょう。

ご注文内容や状況により、ご提供順が変わる場合がございます。

◆ドリンクをお選びください (単品のドリンクメニューは後ろのページにございます)

- ・コーヒー(ホット/アイス)
- ・紅茶(ホット/アイス)
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース
- ・アイスウーロン茶



~お口取りに~

【水牛モッツアレラのカプレーゼ】 ¥400  
Mozzarella Di Bufala Campana -DOP-

乳牛の2倍以上の乳脂肪分を持つ水牛の乳を使用したチェリーサイズのモッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼです。濃厚な水牛モッツアレラをシンプルに味わう一品です。



pizzeria  
*la fornace*  
ピッツェリア ラ・フォルナーチェ

# Drink Menu



## Coffee

- |   |                                     |      |
|---|-------------------------------------|------|
| 1 | 深煎りブレンドコーヒー<br>Special roast coffee | ¥420 |
| 2 | アメリカンコーヒー<br>Cafe Americano         | ¥420 |
| 3 | アイスコーヒー<br>Iced coffee              | ¥420 |
| 4 | エスプレッソ<br>Espresso                  | ¥420 |
| 5 | カフェオレ<br>Café au lait               | ¥470 |
| 6 | アイスカフェオレ<br>Iced café au lait       | ¥470 |
| 7 | カプチーノ<br>Cappuccino                 | ¥470 |
| 8 | キャラメルマキアート<br>Caramel macchiato     | ¥470 |
| 9 | カフェモカ<br>Café mocha                 | ¥470 |



## Beer , Wine & Liquor

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 10 | エビス瓶ビール(中瓶)<br>"YEBISU" Beer                 | ¥650    |
| 11 | ノンアルコールビール<br>Non-alcoholic beer             | ¥550    |
| 12 | グラスワイン赤/白<br>House Wine Red or White -Glass- | ¥500    |
| 13 | デキャンタワイン赤/白<br>House Wine R/W -Half Carafe - | ¥1,500  |
| 14 | ウイスキー知多<br>Whiskey "The Chita"               | ¥750    |
| 15 | 各種カクテル<br>Cocktails                          | ¥500~   |
| 16 | 各種ボトルワイン<br>Various bottle of wine           | ¥3,500~ |

## Tea



- |    |                              |      |
|----|------------------------------|------|
| 17 | ブレンドティー<br>Blended leaf tea  | ¥450 |
| 18 | アールグレイ<br>Earl grey tea      | ¥450 |
| 19 | ダージリン<br>Darjeeling tea      | ¥450 |
| 20 | アッサム<br>Assam tea            | ¥450 |
| 21 | アイ스티ー<br>Iced tea            | ¥450 |
| 22 | ロイヤルミルクティー<br>Royal milk tea | ¥500 |

## Other Beverages



- |    |                                       |      |
|----|---------------------------------------|------|
| 23 | オレンジジュース<br>Orange juice              | ¥420 |
| 24 | アップルジュース<br>Apple juice               | ¥420 |
| 25 | グレープフルーツジュース<br>Grapefruit juice      | ¥420 |
| 26 | コーラ<br>Coca-Cola                      | ¥420 |
| 27 | ジンジャーエール<br>Ginger Ale (Canada Dry)   | ¥420 |
| 28 | トニックウォーター<br>Tonic water              | ¥420 |
| 29 | ウーロン茶<br>Iced Oolong tea              | ¥420 |
| 30 | 自家製レモネードソーダ<br>Homemade Lemonade Soda | ¥500 |
| 31 | 自家製ジンジャーエール<br>Homemade Ginger Ale    | ¥500 |

# Light Meal Menu



## 前菜・サラダ-Antipasto- (Cafe & Dinner time only)

1	グリーンサラダ Green salad	2~3人前	¥500
<b>オススメ</b> 2	生ハムのサラダ Salad with Prosciutto	//	¥1,250
3	水牛モッツアレラのカプレーゼ Caprese (using water buffalo mozzarella)	3人前	¥1,200
4	生ハム&サラミ Assorted Salami and Proshute	1人前	¥400
5	サラダとお任せ前菜2種盛り Salad and two kinds of appetizers recommended by the chef	2人前	¥950



## ドルチェ・ジェラート-Dolce & Gelato -

7	トルタ カプレーゼ (カプリ島のチョコレートケーキ、小麦粉不使用) Torta caprese	¥550
8	アッフオガート・アル・カッフエ Affogato al caffe	¥800
<b>オススメ</b> 9	ドルチェ3種盛り (コーヒー/紅茶付き) Assorted 3 Dolce (With Coffee or Tea)	¥850
10	ジェラート (下からお好きな2種をお選び下さい) Gelato (Choose your favorite two kinds from the bottom)	¥450
	・バニラ - Vanilla -	
	・ピスタチオ - Pistachio -	
	・クリームチーズ - Cream cheese -	
	・ベルギーチョコ - Belgian chocolate -	
	・マンゴー - Mango -	

Gluten free

Pizzeria  
*la fornace*  
ピッツェリア ラ・フォルナーチェ

バースデー・ウエディングケーキのご用命も受け付けております  
大切な方のお祝いに、世界で1つだけのケーキはいかがですか  
(お引き渡し予定日の1週間前までにご予約をお願い致します)