

狭山湖 トラットリア アドリアーノ

Lunch menu



Pizzeria Adriano



毎日小麦粉を丁寧に練ります

一次発酵させた小麦粉をピザボールにして再び寝かせます



注文が入るたびにひとつずつ丁寧に生地を伸ばします 特製のピザソースとトッピングをします 写真はマルゲリータ・ビスマルク



500度にもなる高温の石窯で
一気に90秒で焼き上げる
一番人気の**マルゲリータ・ビスマルク**

石窯との相性が良いチーズ主体のピアンカピザも
隠れたおすすめピザです⇒**クワトロフォルマッジ**
チキンとアンチョビのピアンカピザ

Small pizza 石窯焼きピザ スモールサイズ

レギュラーサイズのピザが直径25センチから26センチくらいに対して

スモールピザは直径18センチくらいです。

他のお料理とお好きなように組み合わせるのにちょうどよいサイズです。



マリナーラのトマトソースピザ

¥546

トマトソースに軽くチーズをのせたトマトソースピザ
シンプルなので素材ひとつひとつが生きています

(税込¥600)



アンチョビのビアンカピザ

¥546

アンチョビの旨み塩味とチーズのみ
もちもちの小麦粉の生地がシンプルな具材を助けます

(税込¥600)

Pizzeria Adriano 石窯焼きピザ レギュラーサイズ



マルゲリータ・ビスマルク

¥1364 (税込¥1500)

皆さん大好きなマルゲリータに生ハムと半熟卵をトッピング一番人気のピザです。



クワトロフォルマッジ

¥1319 (税込¥1450)

4種のチーズをたっぷりと使ったビアンカのピザ
特にゴルゴンゾーラチーズの旨みと
手作り生地の相性がよく
チーズ好きにはたまらない一品です。



マルゲリータ

¥1182 (税込¥1300)

定番のマルゲリータ トマトソースとモッツァレラチーズと手作り生地

A サラダ・ドリンクセット

364円(税込400円)



お好きなピザ・パスタを選んで
プラス364円(税込400円)

ドリンクも選べます

B オニオングラタンスープ

ドリンクセット 546円(税込600円)



お好きなピザ・パスタを選んで
プラス546円(税込600円)

ドリンクも選べます

C 生ハム・ソーセージ盛り合わせ

ドリンクセット 546円(税込600円)



お好きなピザ・パスタを選んで
プラス546円(税込600円)

ドリンクも選べます



マルゲリータ・サルシッチャ(お肉たっぷりのマルゲリータ)

マルゲリータに生ソーセージのサルシッチャを粗く崩してトッピング

¥1319 (税込1450円)



マルゲリータ・大粒海老と生ハム

マルゲリータに大粒のむき海老と生ハムのトッピング

¥1455 (税込1600円)



スモークチキンとアンチョビ

アンチョビの塩味とチキン、チーズの絶妙さ。ピアンカピザ(チーズベース)

¥1273 (税込1400円)



きのこ生ハムのフンギ

手間暇かけてピザが水っぽくならないようきのこをソテーしてからトッピング

¥1364 (税込1500円)

D、サラダ・ドリンク デザートケーキセット

637円(税込700円)



お好きなピザ・パスタを選んで
プラス728円(税込800円)

E、ドリンクセット

319円(税込350円)



お好きなドリンクを選んで
プラス319円(税込350円)

セットのドリンクは こちらから

ホットコーヒー アイスコーヒー
アールグレイストレート
アイスティーストレート
ジンジャーエール
フルーツジュース
はちみつジンジャー

追加トッピング

46円(税込50円)

パルメザンチーズ
オリーブオイル