



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



マルゲリータ・ビスマルク

¥1,500

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

¥1,450

4種のチーズをたっぷり使ったピアンカのピザ
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

¥1,300

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

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)

¥1,450

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

マルゲリータ・大粒海老と生ハム

¥1,600

マルゲリータに大粒のむき海老と生ハムのトッピング

スモークチキンとアンチョビ

¥1,400

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)

きのこ生ハムのフンギ

¥1,490

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

A サラダ・ドリンクセット **400円**



お好きなピザ・パスタを選んで
プラス400円でお得なセットに



ドリンクも選べます

B スープ・ドリンクセット **600円**

又は生ハム・ソーセージ盛り合わせ
ドリンクセット



お好きなピザ・パスタを選んで



又は



ドリンクも選べます

C サラダ・ドリンク デザートケーキセット **800円**



お好きなピザ・パスタを選んで
プラス800円でお得なセットに
ショーケースから選んでください

ドリンクも選べます

写真はイメージです



埼玉県香り豚の鉄板焼き

800円

埼玉県香り豚はシンプルに鉄板焼きを
塩コショウで。半焼けて出すので
しっかりと鉄板で火を通してください。



※お料理を注文された時の

サービスセットです。単品はありません。

※ドリンクは付いていません。