Menu

La locanda del pittore

ピットーレ　コース

Pittore Course

Pizza e Pasta Course
ピッツァ・パスタコース

A : 3,800 円（税込み）

B : 5,000 円（税込み）

Antipasto	◆	前菜
Pizza	◆	ピッツァ（人数により大きさが変わります。）
Pasta	◆	パスタ（人数により大きさが変わります。）
Dolci	◆	デザート
Te o Coffee	◆	エスプレッソ又はコーヒー又は紅茶

＊写真はイメージです。

★前日までのご予約で承ります。お好み・ご要望などお気軽にご相談ください。

Pizza e Pasta Carne Course
ピッツァ・パスタ・メインコース

C : 5,400 円（税込み）

D : 6,800 円（税込み）

Antipasto	◆	前菜
Pizza	◆	ピッツァ（人数により大きさが変わります。）
Pasta	◆	パスタ（人数により大きさが変わります。）
Carne	◆	肉料理
Dolci	◆	デザート
Te o Coffee	◆	食後のお飲み物

＊写真はイメージです。

★前日までのご予約で承ります。お好み・ご要望などお気軽にご相談ください。

ピッツァ Pizza

Peperoncino とうがらし入りです。
Aglio ニンニク入りです。

Ottimo!
ピッツァ職人のサイン入りクワトロカードが1枚付きます。
クワトロカード5枚で、クワトロピッツァ1枚サービス！

Quattro Formaggi
◆クワトロ フォルマッジ...3,780
当店の最高峰。4種類のチーズをたっぷりと。

Pittore
◆ピットーレ.....2,260
店名のオリジナル。卵でマイルドに。
ハム、オニオン、シメジ、マッシュルームなど

Pittore Salsiccia 2,640
◆ピットーレサッシーチャ
ソーセージをピットーレにプラス

Tonno
◆トンノ.....2,160
チーズとツナが特徴、オニオン、
シメジ、マッシュルーム、オレガノ

Napoli Piccante
◆ナポリピッカンテ.....2,200
ナポリの辛口版

Napoli
◆ナポリ.....1,980
チーズとアンチョビのコンビネーションが特徴

Margherita
◆マルゲリータ....1,680
トマトソース、チーズのベーシックタイプ

Aglio
◆アーリオ 1,560
トマトソースにニンニクの
シンプルピッツァ

Margherita Piccante
◆マルゲリータ ピッカンテ.....1,850
マルゲリータの辛口版

Piccante
◆ピッカンテ.....1,560
辛口ベーシック

Acciughe Piccante
◆アンチョビ ピッカンテ....1,850
アンチョビをピッカンテにプラス

Marinara
◆マリナーラ.....1,780
アンチョビ、オレガノ

ピッツァに追加トッピングできます。
追加とうがらし...210
追加ニンニク.....210
追加チーズ.....320

表示価格は、税込みです。

ピッツァ Pizza

Peperoncino とうがらし入りです。
Aglio ニンニク入りです。

Ottimo!

Bismark
♦ビスマルク 2,800
ブリアンベッラ、卵、トリュフバター

Calzone Mazza
♦カルツォーネ マッツァ...2,640
カルツォーネに生ハムのせ

Calzone
♦カルツォーネ.....2,160
ハムとチーズの包み焼き

Prosciutti Misti
♦プロシュートミスト..3,240
イタリアン生ベーコン、サラミ、生ハム

Prosciutto Crudo.....2,750
♦プロシュート クルード
イタリアン生ハム

Pancetta
♦パンチェッタ.....2,640
イタリアン生ベーコン

Salame
♦サラミ 2,640
イタリアンサラミ

Cioccolata
♦チョコレート 2,160
チョコレートのデザートピザ

Miyocono
♦ミヨコーノ 2,420
オレンジと生クリームのデザートピザ

Schiacciatine 800
♦スキャッチャティーネ

Piacere Speciale
♦ピアチェーレスペシャル
一枚のピザにお好みの2種類を組み合わせ
.....(A+B)/2+10%
(10円未満は切り捨て)

ひとまわり小さいピッツァ
♦【プッチーニ】 は価格x80%です。
(10円未満は切り捨て)

ピッツァに追加トッピングできます。

追加とうがらし...210
追加ニンニク....210
追加チーズ.....320

表示価格は、税込みです。

パスタ Pasta

Peperoncino とうがらし入りです。
Aglio ニンニク入りです。

Alio olio peperoncino.....1,280
♦アーリオ オーリオ ペペロンチーノ
ニンニク、オリーブオイル、とうがらしの
シンプルな辛口スパゲッティー

Bolognese
♦ミート.....1,420
ボローニャ風ミートソースのスパゲッティー

Peperoncino
♦ペペロンチーノ.....1,320
ベーコン、ニンニク、とうがらし、
トマトソースの辛口スパゲッティー

Quattoro Formaggi
♦クワトロスパゲッティー 2,600
4種類のチーズと生クリームのスパゲッティー

Vongole
♦ボンゴレ 1,620
アサリとトマトソースのスパゲッティー

Carbonara
♦カルボナーラ 1,840
ベーコン、卵、チーズ、
生クリームのスパゲッティー

Puttanesca
♦プッタネスカ 1,320
アンチョビ、黒オリーブ、ケッパー、
トマトソースのスパゲッティー

Pomodoro e basilico
♦ポモドーロ バジリコ...1,320
フレッシュトマトとバジリコのスパゲッティー

GNOCCHI ニョッキ

Gnocchi al gorgonzola
♦ゴルゴンゾーラ ニョッキ...1,680
ゴルゴンゾーラチーズと生クリームの
ニョッキ（ポテトのパスタ）

PENNE ペンネ

Penne all ' Arrabiata
♦ペンネ アラビアータ...1,280
トマトソースの辛口ショートパスタ

LASAGNE ラザニア

Lasagne al Forno
♦ラザニア.....2,200
挽き肉入りソースの板状パスタ重ね

Penne al gorgonzola
♦ペンネ ゴルゴンゾーラ...1,620
ニンニクとゴルゴンゾーラチーズのショートパスタ

表示価格は、税込みです。

サイドディッシュ
Antipasti

Formaggi In Forno
♦窯焼きチーズ 3,240
（ピザ生地のパン付き）
ゴルゴンゾーラ等4種類の
チーズの窯焼き

Formaggi Misti
♦チーズの盛り合わせ ...1,680
（写真は一例です。）

Salsiccia al forno
♦窯焼きソーセージ 1,620
フレッシュポークソーセージの窯焼き

Salami
♦サラミ サイド....1,460
イタリアンサラミ

Prosciutto crudo
♦プロシュート サイド.....1,680
イタリアン生ハム

Pancetta
♦パンチェッタ サイド.....1,460
イタリアン生ベーコン

Prosciutti misti
♦ミスト サイド ...2,160
イタリアン生ハム、サラミ、
ベーコンの盛り合わせ

Minestrone
♦ミネストローネ 520
グラーナチーズとオリーブオイルの
入った田舎風ミネストローネ

INSALATA
サラダ

Pittore
♦ピットーレサラダ.....1,370
ピットーレ特製サラダ（写真は一例です）。

RISO
米料理

富山県産米
Risotti
♦ポルチーニのリゾット 2,280
ポルチーニ（イタリアのきのこ）のリゾット

富山県産米
Risotti
♦ゴルゴンゾーラリゾット 2,280
ゴルゴンゾーラチーズのリゾット

Paella
ご予約で承ります。
♦パエリア .....4,800（2人前）
スペインの炊き込みご飯
（2人前より要予約）
写真は2人前です。
★入荷時には、はまぐり
又はムール貝が入ります。

Grissini ♦グリッシーニ 150
イタリアの細長い乾パン

表示価格は、税込みです。

魚料理 Pesce

おいしい魚が入荷した時におすすめとして提供させていただきます。

スタッフにお尋ねください。

Acqua Pazza アクアパッツァ

♦アクアパッツァ.....時価

（写真は盛り付けの一例です。）

Grigliata Pecsce 魚のグリル

♦グリル .....時価

（写真は盛り付けの一例です。）

肉料理 Carne

写真は一例です。

Grigliata costina di maiale

♦豚のスペアリブ

豚の骨付きバラ肉のグリル焼き

200g .....1,420 より

Capisi (Spiedini di manzo)

♦カピーシ 3,460

国産牛肉の串焼き

写真は一例です。

Bistecca di manzo

♦ステーキ モモ肉

国産牛です。 品切れの際はご了承ください。

100g .....1,220 より

Bistecca di manzo

♦ステーキ サーロイン 150g .....2,590 より

国産牛です。 品切れの際はご了承ください。

表示価格は、税込みです。

当店のステーキは薪の直火焼きです。
独特の焦げ目の味と香りをお楽しみください。

Dolci デザート

Dolci misti
♦ケーキの盛り合わせ ...1,570
（お好きなものを4種類お選びください。
各種ハーフサイズです。
写真は盛り付け例です。）

ケーキは日替わりですので、
ショーケースをご覧いただくか、
スタッフにお尋ねください。

Dolce Fatto in CASA
♦自家製各種ケーキ ...各600

Gelati ジェラート

Gelati Italiani
♦イタリアン ジェラート ... 各600

Caffe Affogato
♦カフェ アフォガート 860
バニラジェラートのエスプレッソがけ

ピットーレのバースデー
Happy Birthday

ハッピーバースデーにこんなサプライズ
プレートはいかがですか？

Birthday Plate
♦バースデープレート 1,850

ご予約で承りますが、当日でも可能な
場合がございます。ご相談ください。

★写真は一例です。

表示価格は、税込みです。

ドリンクメニュー

Drink Menu

Vino ワイン

Vino in caraffa
■デカンタワイン（赤・白）.....各2,000
ハウスワイン、デカンタ500cc

Bicchiere
■グラスワイン（赤・白）.....各500

Gluh wein GustavAdolf Schmitt
■ホットワイン（グラス）（赤）....640

Birra ビール

Asahi Draft
■アサヒプレミアム生ビール
（360cc）....600

Asahi Bottle
■アサヒスーパードライ中瓶 600

Asahi Non-alcoholic
■ノンアルコールビール.....500

Liquorアルコール

Whiskey
Singolo ■ウィスキーシングル.....600
Whiskey
Doppio ■ウィスキーダブル.....1,000
Vodka ■ウォッカ.....600
Gin ■ジン.....600
Cocktail ■各種カクテル.....640 より
Sake ■日本酒.....600 より

Grappa グラッパ

■グラッパ（グラス50cc）
（イタリア食後酒40度）
...800 より
銘柄はお尋ねください。

Caldo ホット

Caffe ■コーヒー.....480
Te ■ティー.....480
Espresso ■エスプレッソ.....380
Cappuccino ■カプチーノ.....580
Latte Caldo ■ホットミルク.....520
Brandy Latte ■ブランディーミルク.....680
Caffe Latte ■カフェオレ.....540
Cacao ■ココア.....580

Freddo コールド

Caffe Freddo ■アイスコーヒー.....520
Te Freddo ■アイスティー.....520
Caffe latte ■アイスオーレ.....580
Cacao Freddo ■アイスココア.....620
Te Woolon ■ウーロン茶.....480
Latte Freddo ■アイスミルク.....540
Coka ■コーラ.....480
Ginger Ale ■ジンジャーエール.....480
Melon Soda ■メロンソーダ.....480
Succo d'arancia ■オレンジ100%ジュース.....600
Succo di mela ■アップル100%ジュース.....600
Succo d'uva ■グレープ100%ジュース.....600
Pompelmo ■ピンクグレープフルーツ100%ジュース..600
Blood-orange ■ブラッドオレンジジュース...600
Succo di pesca ■イタリアのももジュース...600
Gazzosa ■ガッゾーサ（アマルフィのレモン炭酸水）..600
Cream soda ■クリームソーダ.....780
Acqua gassata ■炭酸水750ml.....840

表示価格は、税込です。