Pizza ピッツァ

当店のピッツァは、手作りの石窯でナラの薪を使って焼き上げます。
ナポリやローマとは違う、オリジナルの食感をご堪能ください！
フルサイズで 27cm 程度（約 1.5 人前）の大きさです。

Pittore pizzas are passionately prepared by our pizzaiolo.
From our handmade wood-fired oven, to the fresh ingredients and hand-stretched dough, you can be assured of an unforgettable pizza.

Classic

マルゲリータ 1,700

バジル、チーズ、トマトソース
Mozzarella cheese, fresh basil and tomato sauce

ナポリ 2,000

アンチョビチーズトマトソースオレガノ
Anchovies, mozzarella cheese, oregano and tomato sauce

カルツォーネ 2,200

ハムとチーズの包み焼き
Folded pizza stuffed with ham and mozzarella cheese

ピットーレ 2,300

きのこ、玉ねぎ、ハム、半熟卵
Ham, onion, 3 types of mushrooms, egg and mozzarella cheese

トンノ 2,200

ツナ、きのこ、玉ねぎ、オレガノ
Tuna, onion, 3 types of mushrooms garlic, mayo and mozzarella cheese

マリナーラ 1,850

トマトソースアンチョビニンニク、オレガノ
Garlic, anchovies, oregano and tomato sauce

アーリオ 1,500

トマトソース、ニンニク
Garlic and tomato sauce

Spicy

ピッカンテ 1,600

ニンニク、とうがらし、トマトソース
Garlic, chilli flakes and tomato sauce

マルゲリータピッカンテ 1,900

チーズ、トマトソース、ニンニク、とうがらし、オレガノ
Mozzarella cheese, garlic, oregano, chilli flakes and tomato sauce

アンチョビピッカンテ 1,900

トマトソース、アンチョビ、ニンニク、とうがらし
Garlic, anchovies, chilli flakes and tomato sauce

ナポリピッカンテ 2,200

アンチョビ、チーズ、トマトソース、ニンニク、とうがらし、オレガノ
Anchovies, mozzarella cheese, garlic, chilli flakes and tomato sauce

…ニンニク入り includes garlic …トウガラシ入り includes chilli flakes 表示価格は税込です。Consumption tax (10%) is included in the price of all menu items.

Half & Half / Small Size ハーフ&ハーフ/小サイズ

当店ではお好きなピッツァをハーフ&ハーフで
組み合わせることができます。
また、ひと周り小さいサイズ（約１人前）も
お作りすることができます。

Special Pricing:
Half & Half = (Pizza A + Pizza B)÷2+10%
Small Size = Pizza price - 20%

Toppings トッピング

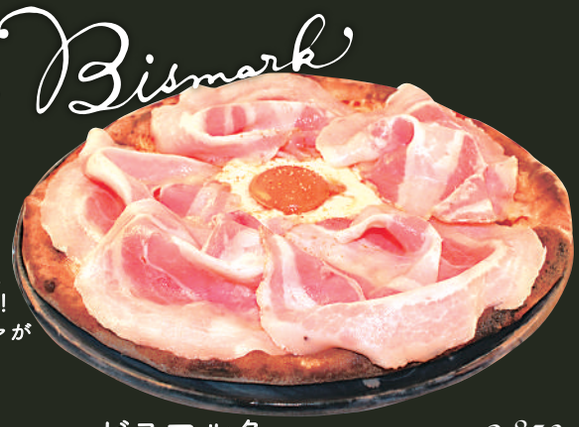
+ トウガラシ … Cilli flakes ¥200
+ チーズ … Cheese ¥350
+ ニンニク … Garlic ¥200
+ ハチミツ … Honey ¥100

Special

クワトロフォルマッジ 3,850

当店最高峰、４種のチーズを使ったピッツァ
Gorgonzola, Emmental, Fontina and Granar Padano cheese

クワトロフォルマッジの
フルサイズをご注文いただくと、
クワトロカードが１枚ついてきます！
５枚集めるとクワトロピッツァが
１枚無料に♡
期限はありませんので
ぜひ集めてみてください！



ビスマルク 2,850

ブリアンベッラとトリュフバターと半熟卵
Italian ham, truffle butter, mozzarella cheese and egg

プロシュートクルード 2,700

イタリアパルマ産生ハム
Prosciutto and mozzarella cheese

パンチェッタ 2,500

イタリアン生ベーコン
Pancetta, mozzarella cheese and garlic

サラミ 2,500

ミラノサラミ
Milano salami, mozzarella cheese and garlic

プロシュートミスト 3,000

イタリアン生ハム、サラミ、生ベーコン
Prossciutto, Milano salami, pancetta, mozzarella cheese and garlic

カルツォーネマッツァ 2,700

カルツォーネの生ハムのせ
Prosciutto on Calzone pizza

ピットーレサッシーチャ 2,700

ピットーレにソーセージをプラス
Pittore pizza with sausage

…ニンニク入り includes garlic …トウガラシ入り includes chilli flakes 表示価格は税込です。Consumption tax (10%) is included in the price of all menu items.

Pasta
パスタ

おなじみのスパゲッティやペンネ、自家製のニョッキやラザニアなどを、
様々なソースでお楽しみください！
通常の量は 90g でご用意しております。大盛りや少量もご用意できます。

Pittore has a wide range of pasta dishes to satisfy all tastes.
From universal classics like spaghetti carbonara, to our homemade gnocchi and lasagna, you' ll find a dish that will melt in your mouth.

Spaghetti

Peperoncino

ペペロンチーノ 1,250

トマトソース、ベーコン、ニンニク、とうがらし
Pancetta, garlic, chilli pepper and tomato sauce

Aglio Olio Peperoncino

アーリオオーリオペペロンチーノ 1,150

オリーブオイル、ニンニク、とうがらし
Garlic, chilli pepper and olive oli

Pomodoro Basilico

ポモドーロバジリコ 1,150

フレッシュトマトとバジル
Fresh tomato and fresh basil

Carbonara

カルボナーラ 1,650

生クリーム、卵、ベーコン、黒コショウ
Pancetta, black pepper, egg and fresh cream

Bolognese

ミート 1,350

ボローニャ風ミートソース
Beef and pork mince in Bolognese sauce

Puttanesca

プッタネスカ 1,250

トマトソース、黒オリーブ、ケッパー、アンチョビ
Anchovies, garlic, capers, olives and tomato sauce

Vongole

ボンゴレ 1,450

アサリのトマトソース
Asari clams and tomato sauce

Quattro Spaghetti

クワトロスパゲッティ 2,100

4 種のチーズと生クリーム
Gorgonzola, Emmental, Fontina and Granar Padano cheese and fresh cream

Extra-large portion 大盛

いずれのパスタも大盛りでご用意できます！
量は 1.5 倍、お値段はうれしい 1.4 倍！
お気軽にご注文ください。

1.5 times portion = Regular price ×1.4

Extra 増量

＋ … トウガラシ Cilli flakes ¥200

＋ … ニンニク Garlic ¥200

…ニンニク入り includes garlic …トウガラシ入り includes chilli flakes 表示価格は税込です。Consumption tax (10%) is included in the price of all menu items.

Penne

Penne Arrabbiata

ペンネアラビアータ　1,150
トマトソース、ニンニク、とうがらし
Garlic, chilli pepper and tomato sauce

Penne Gorgonzola

ペンネゴルゴンゾーラ　1,450
ゴルゴンゾーラチーズ、生クリーム、ニンニク
Gorgonzola, garlic and fresh cream

Homemade

Enjoyed best with...
残りのソースは
ピザ生地のパンに
つけて食べれば
2度楽しめる♡

Gnocchi Gorgonzola

ゴルゴンゾーラニョッキ　1,500
ゴルゴンゾーラチーズ、生クリーム、
じゃがいもの自家製パスタ
Gorgonzola cheese and fresh cream

Lasagna

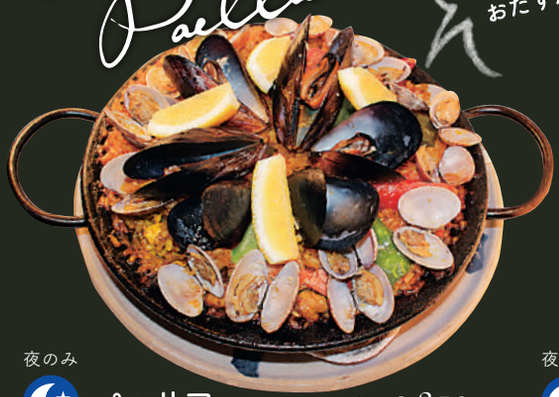
ラザニア　2,000
ミートソースとベシャメルソースと
自家製板状パスタの重ね焼き
Layers of Bolognese sauce, Bechamel sauce and lasagna. Baked in our pizza oven

Riso お米

当店のリゾットは、富山県産のお米を使っております。
East meets west as our risotto is made using Toyama rice.

数量限定！
スタッフまで
おたずね下さい。

Paella



夜のみ
パエリア　2人前　3,850
魚介をふんだんに使い、香ばしく炊き上げる
スペインの炊き込みご飯
※写真はイメージです。季節によって使用する食材が変わることがあります。
Traditional Spanish rice dish cooked with chicken, fish, squid, prawns, mussels, clams and vegetables.
￥3850 per dish (serves 2 people)
調理時間：40〜50分

Risotto Porcini

夜のみ
ポルチーニリゾット 2,200
イタリアのきのこ『ポルチーニ茸』の
食感と香りを楽しめるリゾット
Porchini mushrooms with baked Granar Padano cheese on top
調理時間：30〜40分

Risotto Gorgonzola

夜のみ
ゴルゴンゾーラリゾット 2,200
コクのある濃厚なチーズたっぷりのリゾット
Gorgonzola and garlic with baked Granar Padano cheese on top
調理時間：30〜40分

…ニンニク入り includes garlic　…トウガラシ入り includes chilli flakes　… 夜のみ Only available during dinner service

Centipasto
前菜

ワインに合うイタリアンハムやチーズをはじめ、
窯で焼き上げるアツアツのお料理もオススメです！

Pittore platters of Italian ham and cheese are perfect complement to your wine.
We also offer dishes freshly baked in our pizza oven.

プロシュートサイド 1,600

1スライス¥350で追加できます
+¥350 per extra slice

パンチェッタサイド 1,400

1スライス¥150で追加できます
+¥150 per extra slice

サラミサイド 1,400

1スライス¥150で追加できます
+¥150 per extra slice

ミストサイド 1,900

イタリアン生ハム、サラミ、生ベーコン
A platter of prosciutto, Pancetta, Milano salami

ピットーレサラダ 1,400

季節野菜、トマト、フレッシュチーズ、ハム
Fresh seasonal vegetables served with fresh cheese, ham and tomatoes

グリーンサラダ 900

季節野菜のシンプルなサラダ
Fresh seasonal vegetables with shaved cheese on top

真イカの窯焼き 1,250

真イカ、オリーブオイル、ニンニク
Whole squid seasoned with salt and olive oil, roasted in our pizza oven

チーズの盛合せ 1,100

本日のチーズ3種類の盛合せ
Today's 3 cheese special

窯焼きソーセージ 1,650

ソーセージ1本¥350でプラスできます
+¥350 per extra sausage

窯焼きチーズ 3,300

こんがり焼いた4種のとろとろチーズをピザ生地のパンにつけて
Gorgonzola, Emmental, Fontina and Granar Padano mozzarella, served with freshly-baked pizza bread

…ニンニク入り includes garlic …トウガラシ入り includes chilli flakes 表示価格は税込です。Consumption tax (10%) is included in the price of all menu items.

Pesce お魚

富山の鮮魚を使ったメインディッシュはいかがですか？
その日のお魚はスタッフにお尋ねください。
All our fish is locally caught, so ask us about our daily specials.

Grilled fish

夜のみ

本日の鮮魚のグリル　2,650□

一尾丸ごと香ばしくふっくらと焼き上げた
鮮魚をガーリックの香りで
Today's fish grilled and seasoned
with salt and garlic
調理時間：45〜60 分

Cecqua pazza

夜のみ

本日の鮮魚のアクアパッツァ　2,850□

お魚や貝の贅沢スープで、本日の鮮魚丸ごと一尾をいただく
豪快な漁師料理
Today's fish poached and served with clams, mussels and tomatoes in a light broth
調理時間：45〜60 分

魚介のスープに
ガーリックパンを
つけて食べるのも
オススメ!!

Carne お肉

薪火で豪快に焼き上げるお肉は、薪の燻し香と肉の旨みを一緒に楽しめる自慢の一品。
ぜひワインと共にお召し上がりください！
焼きたてのピザ生地のパンとのコンビネーションも GOOD!!

Quality meat cooked on our wood-fired grill.
These carne dishes are best enjoyed with wine and freshly-baked pizza bread!!

Wood-fired Beef rump

国産牛ランプ肉薪焼きグリル　150g□ 2,400□

焼き加減、グラム数をお選び頂けます
¥2,400per 150g, extras can be ordered in 50g increments.
Tell us how you want it cooked
調理時間：30〜40 分

Wood-fired Beef sirloin

国産牛サーロイン薪焼きグリル　150g□ 2,850□

焼き加減、グラム数をお選び頂けます
¥2,850 per 150g, extras can be ordered in 50g increments.
Tell us how you want it cooked
調理時間：30〜40 分

Copisi

カピーシ（1本）
1 skewer　1,600

サーロインの串焼き。
1 本 ¥1,500 で追加できます。
A Pittore original.Beef sirloin skewered and grilled. +¥1,500 per extra skewer
調理時間：30〜40 分

メインと一緒にどうぞ！

Schiacciatine

スキャッチャティーネ
800

ピザ生地のパン　Pizza bread

プレーン / クミンシード付き
Plain / With cumin seeds

ガーリックパン
With garlic

Wood-fired Duck

カモ肉の薪焼きグリル　150g　1,500

調理時間：30〜40 分

…ニンニク入り includes garlic　…トウガラシ入り includes chilli flakes　… 夜のみ Only available during dinner service

Dolce
デザート

食後にはやっぱりデザート♡
自家製のケーキだけでなく、珍しいデザートピッツァも絶品 !!
ぜひお試しあれ !!

End your meal by enjoying our homemade cakes, Italian-style gelato or our new special, dessert pizza!

Cake
本日の自家製ケーキ
600
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
Choose from our selection of cakes in the display case

Assorted Desserts
本日のデザート盛合せ
1,600
デザートの盛合せ。
内容は何が入るかお楽しみ♡
4 kinds of dessert chosen by our patissier for you to enjoy

Caffè Affogato
カフェアフォガート
900
バニラジェラートのエスプレッソがけ
Vanilla gelato with espresso drizzled on top

Gelato
イタリアンジェラート
600
バニラ、ストロベリー、チョコレート
Choose from vanilla, chocolate or strawberry gelato

Speciale

Chocolate
チョコレート 2,200
チーズ、チョコレート、生クリームのデザートピッツァ
Fresh cream, Nutella, cocoa powder and mozzarella cheese

Miyocono
ミヨコーノ 2,200
チーズ、オレンジ、生クリーム、オレンジリキュールのデザートピッツァ
Fresh cream, orange segments and mozzarella cheese with Cointreau drizzled on top

Bevande
ドリンク

ソフトドリンクやワインをはじめ、エスプレッソや食後酒グラッパなど、イタリアンならではのドリンクもお楽しみいただけます。

Whether you want Italian wines, grappa, draft beer or soft drinks, we offer a wide selection of drinks to suit everyone.

Caffè

コーヒー *Coffee*	Hot / Iced	530 / 500	カフェオレ *Cafe au lait*	Hot / Iced	590 / 550
ティー *Tea*	Hot / Iced	530 / 500	ココア *Cocoa*	Hot / Iced	630 / 590
エスプレッソ *Espresso*	Single / Double	390 / 590	ミルク *Milk*	Hot / Iced	550 / 530
カプチーノ *Cappuccino*		590	ブランデーミルク *Brandy milk*		600

表示価格は税込です。Consumption tax (10%) is included in the price of all menu items.

Prenotare 予約

ご予約で、特別なお料理やコースを承っております。
記念日、団体様など様々なシチュエーションでご利用ください。

Coming to Pittore for a special occasion?
You can pre-order our course menus, paella or personalised dessert plates to ensure it's a meal to remember.

Course コース

シェフのおまかせコース。
アレルギーをお持ちのお客様はご予約時にお知らせください。

Each course is chosen by our head chef based on seasonal ingredients. Please inform us of any allergies, intolerances or religious.

Course

コースA
ピットーレのベーシックなお料理

6,000

前日までのご予約

- 前菜①
- 前菜②
- パスタ
- お魚料理
- または
- お肉料理
- ピッツァ
- ドルチェ
- カフェ

コースB
季節の食材を使ったお料理

8,000

前日までのご予約

- 前菜①
- 前菜②
- 前菜③
- パスタ
- 本日のお魚料理
- または
- 本日のお肉料理
- ピッツァ
- ドルチェ
- カフェ

コースC
特別な記念日やお祝いに

10,000

3日前までのご予約

- 前菜①
- 前菜②
- 前菜③
- パスタ
- 厳選食材のお魚料理
- 厳選食材のお肉料理
- ピッツァ
- ドルチェ
- カフェ

Dessert Plate

メッセージプレート 1,900

前日までのご予約

自家製ケーキとイタリアンジェラートの盛り合わせに、
お好きなメッセージを添えて。
お誕生日や記念日などのサプライズにどうぞ！

Personalised dessert plates for birthdays, anniversaries and any special occasion. Comes with an assortment of cakes and gelato.

… 要予約　　表示価格は税込です。Consumption tax (10%) is included in the price of all menu items.

Alcohol

Wine

本日のグラスワイン / ボトルワイン
Glass of wine / Bottle of wine

グラスでスパークリング、白、ロゼ、赤、数種ずつご用意しております。お気軽にスタッフへお尋ねください。ワインリストもご用意いております。

Check out the wine list for our full selection of wines.

デカンタワイン 赤 / 白 500ml 2,040
Decanter wine Red/White

ホットワイン グラス赤 650
Mulled wine

Beer

ナストロアズーロ（伊） 330ml 690
Nastro Azzurro Italian beer

樽生ビール（アサヒ） 380ml 610
Draft beer Asahi

瓶ビール（アサヒ） 500ml 610
Bottled beer Asahi

ノンアルコールビール（アサヒ） 334ml 510
Non-alcoholic beer Asahi

Others

ウイスキー シングル / ダブル 610/1,020
Whisky Single/Double

カクテル 650
Spirit and mixer

ベース：ジン、ウォッカ、カシス、ピーチ、カンパリ
割材は下記ソフトドリンクよりお選びください。

Base : Gin,Vodka,Cassis,Peach and Campari
Choose a soft drink as a mixer.

日本酒 810
Sake
Japanese rice wine.

グラッパ / レモンチェッロ
Grappa/Limoncello 810

イタリアの食後酒。
詳細は別冊のワインリストをご覧ください。

Italian digestifs.Check out the wine list for our full selection of digestifs.

Soft Drinks

ジンジャーエール 甘口 / 辛口 380
Ginger ale Sweet/ Dry

ウーロン茶 380
Oolong tea

炭酸水 750ml 860
Sparkling water

オレンジ 100% ジュース 400
Orange juice

アップル 100% ジュース 400
Apple juice

パイナップル 100% ジュース 400
Pineapple juice

グレープフルーツ 100% ジュース 400
Grapefruit juice

ブラッドオレンジジュース 610
Blood orange juice

イタリアのもものジュース 610
Italian peach juice

セレブレ ロゼ / 白 355ml 1,320
Non-alcoholic sparkling wine Rose/White

ワイン品種のぶどう発酵果汁を使用し、特殊な製法で作られたノンアルコールスパークリング。「アルコール 0.00%」なのに、ワイン特有の味やコクなど本格的な味わいが楽しめます。

Made from grape juice and fermented in a unique way which doesn' t generate any alcohol, this flavoursome sparkling wine can be enjoyed by all, especially diners who are driving after their meal.

表示価格は税込です。Consumption tax (10%) is included in the price of all menu items.