

# Side menu

前菜が充実! 食卓を彩るサイドメニュー

## Antipasto ~前菜~

冷たい前菜、温かい前菜、どちらも美味。



真っ赤な  
フルーツトマトと  
水牛モッツァレラ  
チーズのカプレーゼ  
*Caprese* ¥1,400(税抜)  
ボッコンチーニとトマトを  
盛り合わせたパジリと  
オレガノ風味の冷菜。

パルマ産生ハムと  
オリーブ ¥980(税抜)  
*Uncured ham & olives*  
イタリアパルマの生ハムと  
貴重オリーブ盛り合わせ。

・トリュフ塩のフライドポテト ¥680(税抜)  
*French fries with truffle salt*  
トリュフの風味がふわっと広がるフライドポテト。  
・トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み  
*Stewed tripe and white kidney bean in tomato sauce* ¥1,180(税抜)  
牛の内臓「ハチノス」のトマト煮込み。

## Insalata ~サラダ~

ヘルシー野菜をふんだんに使ったサラダです。



シンプルな  
グリーンサラダ  
*Green salad*

(ハーフ) ¥650(税抜)  
(レギュラー) ¥950(税抜)

シャキシャキのレタスや緑の野菜を  
さっぱりとヴィネグレットドレッシングで。



ツナとカリカリベーコン  
のサラダ  
*Salad with tuna and bacon*

(ハーフ) ¥750(税抜)  
(レギュラー) ¥1,100(税抜)

カリカリベーコンがサラダとよく合う。



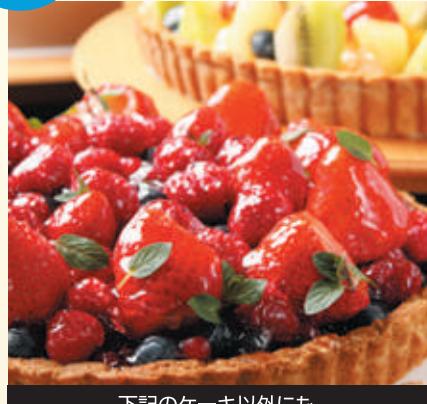
シーザースサラダ  
*Ceaser salad*

(ハーフ) ¥750(税抜)  
(レギュラー) ¥1,100(税抜)

パルミジャーノチーズたっぷりの贅沢な  
サラダ。マルデナポリの人気のサラダ。



こだわりの素材を使用。  
自家製ケーキ



下記のケーキ以外にも、  
常時16種類取り揃えてございます

季節のおすすめにより内容が変わる場合がございますので、  
商品内容をご確認くださいませ。  
尚、売り切れの際はご了承ください。



イチゴのショートケーキ  
*Gateau aux fraises* ¥540(税抜)

フワフワのスポンジに軽い口当たりの生クリーム。甘さ控えめです。



ミルクレープ  
*Mille crepe* ¥540(税抜)

手焼きのクレープを3種のフルーツと  
カスタードクリームで12層にサンド。



モンブランのタルト  
*Tarte aux marrons* ¥520(税抜)

中はマロンクリームとカスタードクリーム。  
上部にはモンブランクリームがたっぷり。

とろりんプリン  
*Original Pudding* (1個) ¥330(税抜)

口の中で  
とろけるなめらかプリン。

\*ケーキを除く全てのメニューの価格には、容器代100円(税抜)が含まれております。

\*商品写真は盛り付け例ですのでご了承ください。※価格は全て税抜表示です。消費税分はお会計時に別途精算させて頂きます。

## ピツツェリア マルデナポリ 東京ドームシティラクーア店

〒112-0003 東京都文京区春日1丁目1番1号 LaQua2F

ご予約電話番号 [テイクアウトは、事前にご予約頂くと、早くお渡しできます]

03-3812-0300

<http://www.mar-denapoli.com>



PIZZERIA  
**MAR-DE NAPOLI**



# TAKEOUT MENU

ピツツェリア マルデナポリ お持ち帰りメニュー

New

11時～14時のテイクアウトランチサービスメニュー始めました。  
お好きな料理にプラス350円で、ミニサラダとプリンが付けられます。



本格イタリアンを、  
ご家庭に。

Deliciousness  
doesn't stop!



ピツツェリア マルデナポリのテイクアウトメニューは、  
窯焼きナポリピツツア、パスタをはじめ、  
前菜、サラダ、魚・肉料理、ケーキなど種類豊富！  
気軽に本格イタリアンが楽しめます。

