



Marinara ¥1,200

マリナーラ

●トマトソース ●千葉県産チェリートマト ●にんにく ●オレガノ



地産地消
千葉県産
食材使用



Margherita ¥1,500

マルゲリータ

●トマトソース ●モッツアレラ ●バジル ●グラナパダーノ



Napoletana ¥1,600

ナポレターナ

●マルゲリータベース ●アンチョビ ●ケッパー ●黒オリーブ ●オレガノ



Meat Lover ¥1,900

ミートラヴァー

●千葉県産菜の花ボークのハム ●サラミ



Funghi ¥1,600

フンギ

●千葉県旭市産マッシュルーム ●モッツアレラ ●にんにく ●グラナパダーノ



地産地消
千葉県産
食材使用



Contadina ¥1,700

コンタディーナ

●モッツアレラ ●グラナパダーノ ●千葉県八街産たっぷり野菜



4 Formaggio ¥1,800

クアトロフォルマツジョ

●モッツアレラ ●グラナパダーノ ●ゴルゴンゾーラ ●リコッタチーズ



地産地消
千葉県産
食材使用

Capricciosa ¥1,800

カプリチャーザ

●本日の気まぐれピッツァ ※内容はスタッフがご案内いたします。

Antipasto & Dolce

おつまみ・軽食 デザート



地産地消
千葉県産
食材使用

千葉県産チェリートマトと
水牛のモッツアレラのカプレーゼ

千葉県産いわしのマリネ

¥1,100



地産地消
千葉県産
食材使用

千葉県産いわしのマリネ

千葉県産チェリートマトと
水牛のモッツアレラのカプレーゼ

¥1,400



オリーブとピクルスの盛り合せ

パルマ産生ハムと
有機ルッコラのサラダ

¥1,400



パルマ産生ハムと
有機ルッコラのサラダ

オリーブとピクルスの盛り合せ

¥900



生ハム サラミの
盛り合せ

生ハム サラミの盛り合せ

¥1,800

千葉県産菜の花ポークの
ボルペッティ(イタリアン肉だんご)

¥1,600



地産地消
千葉県産
食材使用

千葉県産
菜の花ポークの
ボルペッティ
(イタリアン肉だんご)

チーズの盛り合せ

¥1,600



チーズの盛り合せ

ドルチェピッツァ

●季節のフルーツピッツァ

※内容はスタッフがご案内いたします。

¥1,500



ドルチェピッツァ

フルーツ盛り合せ

¥1,100



フルーツ盛り合せ

ソフトクリーム

¥380

Pizzeria da Verde

小谷流ピッツァ

※表記価格は税込み価格です。 ※写真はイメージです。

Drink

ドリンクメニュー

GLASS WINE

クズマーノ (イタリア 白/赤)	¥720
ラヴィス (イタリア 白/赤)	¥830
プリミティーボ (イタリア 赤)	¥900
フラスカーティ (イタリア 白)	¥900

BOTTLE WINE

クズマーノ (イタリア 白/赤)	¥4,500
ラヴィス (イタリア 白/赤)	¥5,000
プリミティーボ (イタリア 赤)	¥5,000
フラスカーティ (イタリア 白)	¥5,500

SPARKLING WINE

ガンチア スプマンテ (200ml ボトル)	¥1,430
------------------------	--------

MIX DRINK

レモンサワー	¥660
ハイボール	¥660
アペロール ソーダ	¥660
アペロール オレンジ	¥660
カンパリソーダ	¥660
カンパリオレンジ	¥660
自家製サングリア	¥880

BEER

アサヒスーパードライ生ビール	¥770
モレッティ (イタリア 小瓶)	¥770
ハイネケン (オランダ 小瓶)	¥770

NON ALCOHOLIC BEER

アサヒドライゼロ	¥620
----------	------

SOFT DRINK

コーヒー (ホット or アイス)	¥500
紅茶 (ホット or アイス)	¥500
八街生姜ジンジャーエール	¥650
コカ・コーラ	¥620
コカ・コーラゼロ	¥620
オレンジジュース	¥620
ブラッドオレンジジュース	¥620

WATER

スルジーヴァ (スパークリング 250ml)	¥770
アクアパンナ (スティル 250ml)	¥770



※表記価格は税込み価格です。