

MENU

Pizza

①ふりエビポテトの ビスマルク

期間
限定!

M ……¥1,680

L ……¥2,580

ハーブが香る大きなエビに
ホクホクのジャガイモと
半熟卵の新メニュー

トースターで焼き直す
リベイク
OK!

②黄金色の マルゲリータ

期間
限定!

M ……¥1,680

L ……¥2,580

フルーティーなトマトソースと
水牛のモッツアレラチーズの
特別なマルゲリータ

焼きたてを召し上がれ
リベイク
NG!

30分以内にお召し上がりください

トースターで焼き直す
リベイク
OK!

Best
Quality



③ マルゲリータ

M ……¥1,180

L ……¥2,080

ナポリピッツァの代名詞。
有機栽培のトマトソースに
ナポリから届くモッツアレラチーズ。

トースターで焼き直す
リベイク
OK!



④ クワトロフォルマッジ

M ……¥1,480

L ……¥2,380

4種類のチーズを贅沢にトッピング。
子供から大人まで
虜にってしまう大人気メニュー!

トースターで焼き直す
リベイク
OK!



⑤ ピリ辛!ディアボラ

M ……¥1,380

L ……¥2,280

マルゲリータをベースに
サラミ・オリーブ・唐辛子を効かせた
『悪魔風』ピリ辛ピッツァ。



PIZZA

真のナポリピッツァ協会
認定店 No.296

M ……約 27cm

L ……約 31cm



ご予約・お問い合わせ

☎ 0235-23-0303

Coffee



焼きたて ⑦ フォカッチャ



オリーブオイルが香る
イタリアの伝統的な手作りパンを
食べきりサイズにアレンジ。

ミニトマト ……¥250
オリーブ ……¥250
岩塩 ……¥250



ローマの名物おやつ ⑥ マリトッツォ

もちり生地にフワフワ生クリームを
たっぷりサンドしたローマ発祥のスイーツ。

イチゴ ……¥480
ピスタチオ ……¥480
プレーン ……¥420



SIDE DISH

旬の素材をシンプルに調理した
前菜をバラエティー豊富に
ご用意しました。



⑧ 18ヶ月熟成生ハム

100g ¥780 50g ¥480
ピッツァやサラダのトッピングにも。
100gm 単位でご注文ください。



⑨ 農場のグリーンサラダ

2~3人分 ¥880
オーガニック自家栽培の新鮮野菜。
安心・安全・栄養満点!



⑩ 舟形マッシュルームとベビーリーフのサラダ

2~3人分 ¥980

ほうれん草にパルジャーノチーズ、
レモンのドレッシングをかけて。



⑪ 自家製ハーブチキンのたたき

1本 ¥980

お家でアレンジ自在!
しっとり柔らかなお店の味をお手軽に。



⑫ 水牛のモッツアレラチーズ

25gm ¥240

本場イタリアの極上モッツアレラ!
毎週ナポリから空輸しています。



⑬ モルタデッラと採れたて人参のピクルス

¥880

ポローニャを代表する
香り豊かなハムに元気になるピクルス。
プラス一品にピッタリ!



⑭ 鶏肉のイスキア風煮込み

¥1,680

骨付鶏モモ肉をたっぷりのハーブ、
じゃがいも、ミニトマト、オリーブ、
白ワインでじっくり煮込んだマンマの味。



⑮ プラータチーズ

¥1,180

細かくしたモッツアレラと
生クリームをたっぷり入れ、
巾着の様に口を閉じて作ったチーズ。

※表示価格は税込です

verde.ischia@gmail.com

〒997-0161 鶴岡市羽黒町
押口字川端 37-7

DAL. 1996

穂波街道
緑のイスキア

定休日 | 火曜日
(祝日の場合は営業し翌日休み)
11:00~14:00 (L.O)
17:30~20:30 (L.O)
(土日祝日はラストオーダー30分延長)
※時短営業の場合あり