

La Pizza Originale

Pizza Originare Suo オリジナルピッツァ

まずはメニューの中からベースを選んでいただき、お好みのピッツァを作らせていただきます。これは！とピッツァ職人が感じたピッツァはお客様の名前を付けてメニューinさせていただきます。

モッツァレッタチーズが選べます。

フィオル ディ ラッテ

主にモッツァレッタの代用品として使われるチーズ。

モッツァレッタ ディ プッファラ ←おすすめです!! ¥300

ナポリより、空輸で直送したクリーミーで芳醇な水牛のミルクを使用した真のモッツァレッタチーズ

プローヴォラ ディ プッファラ ¥350

燻製をかけたフレッシュ水牛モッツァレッタチーズ。スモーキーな香り高いピッツァになります。

オレガノ	¥100
ブラックオリーブ	¥150
卵黄(生)	¥150
ツナ	¥250
海老	¥350
ゴルゴンゾーラ	¥350
リコッタチーズ	¥350
ニンニク	¥100

ケッパー	¥150
アンチョビ	¥250
きのこ	¥300
ルッコラ	¥350
サラミ	¥350
ロースハム	¥350
パルマ産生ハム	¥600
チェリートマトベース	¥300

Pizzeria Braceria

CEŠARI!!

※写真はイメージです。

Pizza Napoletana S.T.G.



EUとイタリア政府農林政策省が定める「ピッツァ・ナポレターナS.T.G.」は、「マリナーラ」「マルゲリータ」「マルゲリータ エクストラ」の3種のみです。

2010年第9回ナポリピッツァ職人世界選手権 ピッツァナポレターナS.T.G.部門優勝ピッツァ



Pizza Napoletana Margherita Extra S.T.G.

ピッツァ ナポレターナ マルゲリータ エクストラ S.T.G. ¥1,350(税別)

トマトソース・水牛モッツァレッラ・チェリートマト・バジル

ピッツァマルゲリータの中でも、モッツァレッラ ディ ブッファラ（水牛乳製）で作るものには“エクストラ”の冠がつく。当店では牧島がナポリで最高評価をとった時と同じレシピで作ったマルゲリータエクストラをお楽しみいただけます。



2013年 ナポリ市長ルイーダ マジストゥリス氏より、ナポリの文化とピッツァの親善大使に任命される。

Akinari "Pasquale" Makishima

世界一のピッツァ職人 牧島 昭成

- 2009年 第8回ナポリピッツァ職人世界選手権
ピッツァナポレターナS.T.G.部門 第3位
駐日ナポリピッツァ大使に就任。
- 2010年 第9回ナポリピッツァ職人世界選手権
ピッツァナポレターナS.T.G.部門優勝
ナポリピッツァ世界大使に就任。





Pizza Napoletana Marinara S.T.G.

ピッツァ ナポレターナ マリナーラ S.T.G. ¥850 (税別)

トマトソース・ニンニク・オレガノ・バジル

マルゲリータよりも先に世に誕生したもっとも伝統的なピッツァナポレターナで、ピッツェリアによっては「ピッツァナポリ」と呼ぶところもあるほど。トマトソース、ニンニク、オレガノをのせて、エクストラヴァージンオリーブオイルをかけ、高温の薪窯で即席アーリオ・オーリオを作る、ピッツァ職人の腕試しのピッツァ。



Pizza Napoletana Margherita S.T.G.

ピッツァ ナポレターナ マルゲリータ S.T.G. ¥1,050 (税別)

トマトソース・フィオル ディ ラッテ・バジル

今や世界中に知られ、赤・緑・白のイタリアカラーのピッツァ。1889年にマルゲリータ王妃の為に作られ、王妃がとても気に入った事からこの名前が付けられたとも言われている。トマトソース、フィオル・ディ・ラッテ、バジル、エクストラヴァージンオイルで作られる、王道のナポリピッツァ。

Che cos'è "Pizza Napoletana S.T.G."?

“ピッツァナポレターナS.T.G.” (EU伝統的特産品保証) とは…?

正式なナポリピッツァの事。当店は、EUとイタリア政府農林政策省が定める「ピッツァナポレターナ法」に基づいて正式なナポリピッツァ作りを指導する店として、ナポリ市に本部を置く「ナポリピッツァ職人協会」より技術指導店として認定登録されています。



ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI



NAPOLETANI

Pizza Napoletana ナポリピッツァ



Il mulino di Napoli
 当店はナポリのピッツェリアで
 シェア70%以上の製粉会社
 『アンティモ・カブート社』の
 小麦粉を100%使用しています。

…こちらのマークは牧島おすすめ料理です。



…こちらのマークは、チェザリ!!名物料理です。

Ripieno リピエーノ (包み焼きピッツァ)

Ripieno al Forno リピエーノ アル フォルノ ¥1,550

トマトソース・バジル・リコッタ・フィオールディラッテ・ハム

Pizza Fritto ピッツァ フリット ¥1,550

リコッタ・フィオールディラッテ・ハム・サラミを包んだ揚げピッツァ

Luna Rossa ルーナ ロッサ ¥1,750

リピエーノとマルゲリータのハーフ&ハーフ

Corno di Bufala コルノ ディ プッフアラ ¥2,200

水牛リコッタと水牛モッツァレラのピッツァ
 角型包み焼き。パルマ産生ハムとルッコラ添え



Altre Pizze その他のピッツァ

Pizza il Padorino ピッツァ イル パドリーノ ¥1,400

マリナーラ+ブラックオリーブ・ケッパー・アンチョビ

Pizza Chisato ピッツァ チサト ¥1,450

チェザリのオーナーお気に入りの一枚。
 フィオールディラッテ・リコッタ・パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ
 アカシアの蜂蜜

Pizza Stefano ピッツァ ステファノ ¥1,450

当店の薪窯を作ったマエストロ・ステファノフェラーラ氏お気に入りの
 ピッツァ。マルゲリータ+ブローヴォラ+ブラックペッパー

Pizza Pulcinella ピッツァ プルチネッラ ¥1,700

トリュフクリーム・フィオールディラッテ・きのこ・プロシュットコット

Pizza Biancaneve ピッツァ ビアンカネーヴェ ¥1,700

フィオールディラッテ・パルマ産生ハム・ルッコラ

Pizza Sofia Rolen ピッツァ ソフィア ローレン ¥1,750

ブローヴォラ+リコッタ+ズッキーニのフリット+アンチョビ+ミント

Pizza Pasquale ピッツァ パシクアール ¥1,750

牧島の師匠パシクアールバルツィアール氏の名を冠したピッツァ。
 ブローヴォラ+フリリエッリ (青菜)・サルシッチャ

Pizza Isola Verde ピッツァ イゾラヴェルデ ¥1,850

牧島の師匠ガエターノ氏が住むイスキア島を模したピッツァ。
 パーニャカウダソース・フィオールディラッテ・海老・ルッコラ

Pizza Don Adolfo ピッツァ ドン アドルフォ ¥1,850

牧島の3人の師匠の中の一人。アドルフマルレッタ氏のピッツァ。
 玉ねぎとお肉のソース+じゃがいも・フィオールディラッテ

Pizza Sergio ピッツァ セルジョ ¥1,950

牧島のナポリの父。セルジョミック氏 (ナポリピッツァ職人協会会長) のピッツァ
 パーニャカウダソース+フィオールディラッテ+播磨灘産牡蠣+ルッコラ

Pizza Osamu ピッツァ オサム ¥1,950

牧島の人生の師匠にささげる一枚。
 マルゲリータ+生ハム・リコッタ・卵黄・特選トマト・オリーブ



* 料金は、全て税別価格です。

Pizza Napoletana ナポリピッツァ