

お電話でのご予約注文も承ります。【★配達不可】 (03) 5639-1285 (月曜定休)

ピッツェリア・  
ピッキ

# テイクアウト用メニュー



人気No.1

マルゲリータ (トマト・モzzarella・バジル)  
Margherita

まずは生地、チーズ、トマトのハーモニー  
を感じてください。

¥1,300



人気No.2

クワトロ フォルマッジ  
4 Formaggi (4種のチーズ)

(ゴルゴンゾーラ、クリームチーズ、モzzarella、パルメザンなど)  
一番濃厚なピッツァ。途中はちみつを付けて  
食べるのも美味しい。

¥1,600



ローマーナ

(トマト・モzzarella・アンチョビ・オレガノ)

Romana

散りばめられたアンチョビの塩気が  
やみつぎになるかも

¥1,500



人気No.3

ビスマルク ビアンカ

(半熟卵・イタリア産ハム・モzzarella)

Bismarck Bianca

ハムの塩気と半熟卵でマイルドな味わい

¥1,700



マリナーラ (トマト・オレガノ・ガーリック)

Marinara

ナポリピッツァの中で一番シンプルなトッピング。  
スライスニンニクとアンチョビの塩気が  
板餅に合います。

¥1,100



プロヴァチエ サルシッチャ

(スモークモzzarella・自家製ソーセージ)

Provola e Salsiccia

自家燻製チーズと柑橘風味の手作りソーセージが  
一体となった、食べた先のあるピッツァ

¥1,500



カルツォーネ

(包み焼き・トマト・モzzarella・サラミ・バジル)

Calzone

伸ばした生地を二つ折にして中に具を詰めて焼いた  
変形ピッツァ

¥1,600



ナポレターナ ビアンカ

(アンチョビ・プチトマト・バジル・オレガノ、にんにく)

Naporetana Bianca

チーズとスライスニンニクの風味が心地よい  
ナポリピッツァ代表

¥1,500



プロシユート (マルゲリータ + 生ハム)

Prosciutto

すりたての生ハムのまろやかな熟成された  
味が生地と一体に

¥1,600



マルゲリータ ビアンカ

(モzzarella・フレッシュトマト・バジル)

Margherita Bianca

フレッシュトマトとモzzarellaのコンビネーション

¥1,400



ディアボラ (マルゲリータ + 辛口サラミ)

Diavola

ナポリ産の辛口サラミは辛さだけでなく、  
熟成と旨みもしっかりと感じられますので  
特にビールによく合います。

¥1,500

混雑時にお席にご案内できなかった&お時間のない

お客様の為に、試験的に始めました。

## ランチピッツァ 各 1000 円

(平日 11 時半 ~ 14 時まで) ※土日祝は 14 時半まで

本日のランチピッツァ (4 種) が

1000 円で楽しめます。

(混雑時お電話でのランチ内容の説明は出来ない場合があります)

★上記全て税込です。食材の仕入れ状況や、税率の変更などにより、一部の食材や価格を予告なく変更させて頂く場合がございます。

### 清澄庭園

歴史にふれられ、  
バーナムオウチンがもてますの  
ウツキからタケノコでクンマーター



ブルーボトルコーヒー  
ウツキから徒歩約6分



ブリゲラト屋さん  
ウツキから徒歩約10分

※お客様によく聞かれますの  
知り合いではありますの

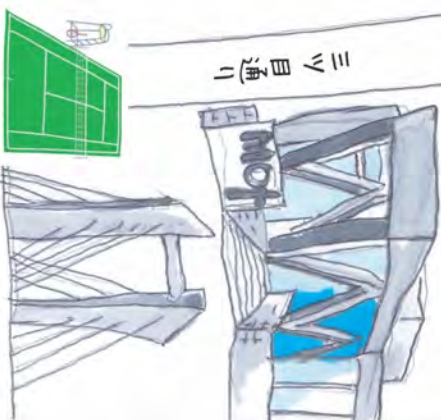


### 東京都現代美術館

ウツキから歩いて約12分。  
木場公園に隣接しています。



三ツ目通り



# ウツキの周辺地図

（東西線門前仲町①⑥出口からの簡単な行き方です）



深川珈琲本舗  
年中無休。  
こだわりの自家焙煎珈琲。

都立木場公園  
バーナムユウや冒険広場のアスレチック  
シヤカシヤカ池で思いっきり遊ぼう。  
ウツキから公園までは歩いて約5分。

### 営業時間

ランチ 11:30 ~ 14:00 (L.O.) ※土日祝日14:30 (L.O.)

ブライナー 18:00 ~ 22:00 (L.O.)

【定休日】 毎週月曜日 【電話】 (03) 5639-1285

毎月第1・2・4日曜日  
富岡八幡宮 骨董市

※この地図は2015年5月に作ったものです。