



















				アレルギー情報								
				価格	チェック	卵	小麦	牛乳	落花生	そば	エビ	カニ
	P1 ピッツァ ミスタ Pizza Mista	ベーコン・ハム・サラミ・ソーセージ・トマトソース・モッツレラ	アミーゴオリジナルピッツァ。すべての具材にこだわった絶品ミックスピッツァ。	¥1,800			○	○				
	P2 海の幸 Pizza Mare	海老・イカ・タコ・トマトソース・ニンニク・大葉	大きな新鮮シーフードがたくさんあったシェフ推奨のピッツァ。	¥2,000			○	○			○	
	P3 気まぐれピッツァ Pizza Capricciosa	ハム・キノコ・アザミ・モッツレラ・トマトソース	代表的イタリアンピッツァ。食材を贅沢に使いボリュームのある一枚に仕上げました。	¥2,000			○	○				
	P4 マルガリータ Pizza Margherita	バジル・モッツレラ・トマトソース、ニンニク	イタリア国旗にちなんで作られた“王道イタリアンピッツァ” 人気No.1!	¥1,700			○	○				
	P5 ソーセージ1960 Pizza Insaccato	手作りソーセージ・モッツレラ・トマトソース	創業以来お客様に親しまれてきた自家製ソーセージをピッツァにのせて新登場!	¥1,900			○	○				
	P6 ロッシーニ Pizza Rossini	茹で卵・ベーコン・マヨネーズ・モッツアレラ	お子様に大人気の茹で卵をマヨネーズベースで仕上げた新感覚ピッツァ。	¥1,800		○	○	○				
	P7 アドリア海 Pizza Mare	海老・イカ・タコ・マヨネーズ、各種キノコ	マヨネーズベースのシーフードピッツァ。魚介類とソースの相性が抜群。	¥2,000		○	○	○			○	
	P8 ピッツァ ポテトベーコン Pizza bacon*maionese*patata	ベーコン・オリジナルポテトサラダ・マヨネーズ	ベーコン・オリジナルマヨネーズ風ドレッシング・ポテトのパワー系食材トリオピッツァ。	¥1,900		○	○	○				
	P9 本ズワイ蟹の極上ピッツァ Pizza Granchio	本ズワイ蟹・オーロラソース・モッツレラ・ポテト	みんなが大好き! 本ズワイ蟹を贅沢に使った極上ピッツァ。	¥2,200		○	○	○				○
	P10 カプレーゼ Pizza Caprese	フレッシュトマト・モッツレラ・バジル、オリーブオイル	カプリ風サラダとして定番のローカロリーな食材をあえてピッツァとしてアレンジしました。	¥1,800			○	○				
	P12 ツナ Pizza Tonno	ツナ・オーロラソース・モッツアレラ	甘めのオーロラソースをお子様人気のツナと絡ませた甘酸っぱいピッツァ。	¥1,800		○	○	○				
	P13 エビ Un'aragosta Pizza	エビ・オーロラソース・モッツアレラ	甘めのオーロラソースを食感いいプリプリのエビと絡ませたピッツァ。	¥2,000		○	○	○			○	

			アレルギー情報							
	価格	チェック	卵	小麦	牛乳	落花生	そば	エビ	カニ	
 S1 カニサラダ insalata di Granchio	¥1,900		○						○	
 S2 海の恵みサラダ insalata Frutti di ma	¥1,600							○		
 S3 トスサラダ Insalata LANCIATO	¥900		○							
 S4 トマトサラダ insalata di pomodoro	¥900		○							
 S5 イタリアンサラダ insalata	¥800									
 S6 ツナサラダ insalata	¥1,000		○							



		アレルギー情報								
		価格	チェック	卵	小麦	牛乳	落花生	そば	エビ	カニ
A1	カルパッチョ Carpaccio	30年以上の長く愛されてきたアミーゴのカルパッチョソースを季節の鮮魚で是非お楽しみ下さい。	¥1,600							
A2	フォカッチャ Focaccia	五穀の風味をきかせたほのかな甘みのフォカッチャをサイドメニューと合わせお召し上がりください。	¥500		○					
A3	マカロニグラタン Maccheronino Grati	じっくり数時間炒めたタマネギの甘みと卵黄のコクが際立つボリューム満点の一品です。	¥1,100		○	○	○			
A4	四万十鶏のオープン pollo al forno	添加物・抗生物質・保存剤を含まない飼料で育った高知県特産の四万十鶏を使用したヘルシーチキンのオープン焼き。	¥1,800							