

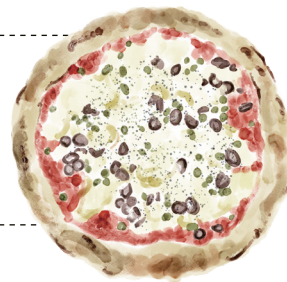
WOOD FIRED PIZZA & CALZONE

please choose your preferred style : pizza or calzone (folded pizza)



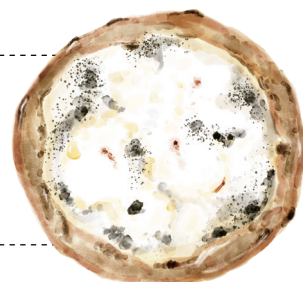
MARGHERITA (V) 4,000
tomato sauce, basil, mozzarella, parmesan cheese

ROMANA 5,000
tomato sauce, mozzarella, anchovy, capers, black olives, oregano



SCAMORZA 4,500
basil, mozzarella, smoked cheese, semi dried tomato, salami piccante, black olives

TARTUFATA 5,000
italian blue cheese, italian washed cheese, mozzarella, parmesan, truffle paste



PROSCIUTTO 4,500
hokkaido ricotta, mozzarella, prosciutto cotto, basil

DIAVOLA 5,000
tomato sauce, jalapeño, fatorrio bio hokkaido nduja, salsiccia piccante, mozzarella



RICCARDO SIGNATURE CIAMBELLA STYLE PIZZA 5,000
mozzarella, ricotta cheese, jamon serrano, rucola & cherry tomato salad

Meet Chef Riccardo Coralli

Born in Firenze, Italy surrounded by rolling hills, olive groves, and vineyards, Chef Riccardo grew up where food is simple, honest, and never rushed. His pizza follows the same thinking. A three-day dough, starting with a classic poolish and a touch of honey, then slowly brought together with Sicilian salt and olive oil, because good things take time. From the wood-fired oven, expect a crust that's crisp, light, and perfectly chewy, finished with a gentle sprinkle of Maldon salt. Simple, honest... and very hard not to finish on your own.



Chef Riccardo

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V)Vegetarian, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

WOOD FIRED PIZZA & CALZONE

ピザ・カルツォーネより、どちらかお好きなスタイルをお選びください



マルゲリータ (V)

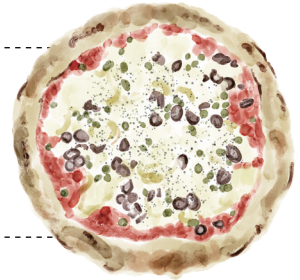
トマトソース・バジル・モッツァレラ・パルメザンチーズ

4,000

ロマーナ

トマトソース・モッツァレラ・アンチョビ・ケッパー
ブラックオリーブ・オレガノ

5,000



スカモルツァ

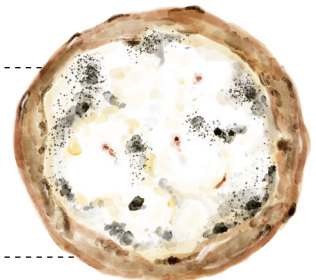
バジル・モッツァレラ・スモークチーズ・セミドライトマト
サラミピカンテ・ブラックオリーブ

4,500

タルトゥファータ

イタリア産ブルーチーズ・イタリア産ウォッシュチーズ
モッツァレラ・パルメザン・トリュフペースト

5,000



プロシュート

北海道リコッタ・モッツァレラ・プロシュートコット・バジル

4,500

ディアボラ

トマトソース・ハラペーニョ・北海道サンドウイヤ
サルシッチャピカンテ・モッツァレラ

5,000



シェフリカルド シグネチャー

チャンベッラスタイルピザ

モッツァレラ・リコッタチーズ・ハモンセラーノ
ルッコラ&チェリートマトのサラダ

5,000

シェフ・リッカルド・コラッリのご紹介

イタリア・フィレンツェ生まれのピザシェフ リッカルド・コラッリ。シンプルで誠実な料理に囲まれて育ち、その哲学は彼の作るピザにも表れています。3日間かけて仕込む生地には、ポーリッシュ法を用い、蜂蜜、シチリア産の塩、イタリアのエキストラバージンオリーブオイルを使用し、丁寧に仕上げています。薪窯で焼き上げ、外はクリスピーに、中はもちもちの食感に。仕上げにはマルドンソルトをひと振り。シンプルで誠実。そして、ついもう一枚食べたくなる味わいです。



Chef Riccardo

(GF)グルテンフリー (VG) ビーガン (V) ベジタリアン (N)ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税及びサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。