

STELLA TAKE OUT SERVICE

薪窯ピッツァ PICCOLA NAPOLI

ナポリピッツァ は生地を味わうシンプルなピッツァ。そのため、ナポリのピッツァ職人は生地作りに腕を振ります。ピッツァ職人が一枚一枚生地を伸ばし、高温の薪窯で一気に短時間で焼き上げることで、表面はパリッと中はもっちりとなります。この食感を出すためには温度が高く上げられる薪窯を使います。逆にいえば、薪窯で焼くからこそその食感が生まれるのです。当店の薪窯はナポリで活躍する熟練のピッツァ職人たちが館山で一から作り上げた薪窯。薪は天然の樫の木を使用しています。生地は「手こね」にこだわり、天然酵母を使用し数日間熟成させています。料理上手で知られるイタリアのマンマ（お母さん）たちが唯一家庭で作れないものがピッツァであり、ピッツァを食べるには薪窯のあるピッツェリアに行き食べる以外ないという話からも、ピッツァ職人の技術と薪窯の重要性がわかります。イタリア・ナポリのピッツァ職人の技は無形文化遺産に登録されています。



マルゲリータ 1,500



ローマーナ 1,600
アンチョビ入りマルゲリータ



マルゲリータアルプロシュト 2,000
生ハムのせマルゲリータ



マリナーラ 1,300
トマトソースとガーリックの
伝統的なピッツァ



クアトロフォルマッジ 1,800
4種類のチーズのピッツァ
○ お好みではちみつと



カプリチオーザ 1,900
アーティチョーク入り
気まぐれ風ピッツァ



地魚とイカの海鮮ピッツァ 2,100



九条ネギとしらすと
スモークチーズのピッツァ 1,800



海老と帆立のピッツァ 2,200



プロシュトエルーコラ 2,100
生ハムとルーコラのピッツァ



素焼きのピッツァ 1,000

STELLA DIMARE

千葉県館山市下真倉 310-1

☎ 0470-29-7223

お電話でのご予約お待ちしております。

お持ち帰り時間 〈平日〉 11:00~14:30 17:00~20:00 〈土日祝日〉 11:00~20:00



シーザーサラダ 600



十勝芽室産ポテト 500
枝豆 400



国産鶏の唐揚げセット 1,200



ボロネーゼのベンネ (サラダ・パン付) 1,200



シーフードグラタン・ドリア 1,200



北総豚のあぶり丼弁当 1,200



焼肉弁当 1,500



里見伏姫牛ハンバーグ弁当 1,500

※予約制(前日まで)



デラックスハンバーグ弁当 2,500



オードブル 3,500

オードブル内容

- 地魚のエスカベッシュ
- 海老のチーズ焼き
- キャロットラペ
- 豚肉のパテ
- ローストビーフ
- イタリアチーズと生ハム
- イタリア風オムレツ
- グリル野菜

※ ご予算に応じてお作りすることも可能です
※ 仕入状況により内容が変更になることがあります

※ マルゲリータアルプロシュト/プロシュトエルーコラ 夏季のお持ち帰りは休止いたします。