



arcobaleno

NAPOLI PIZZA \* BOMBOLONI

上伊那産小麦粉をメインに、イタリア産の最高級ナポリピッツァ専用粉と長野県産の全粒粉をブレンド。24時間ゆっくりと生地を熟成させながら醗酵させた生地を500度の石窯で一気に焼き上げる本格ナポリピッツァ。

# 大芝高原ナポリピッツァ



(女性ナポリピッツァ職人)

ご注文を受けてからピッツァイオーラが約5~10分で焼きたてをご用意。

アルコバレノの隠れ人気メニュー  
ワインにも良く合う「ポルポ」  
S ¥1,000 | M ¥1,900



南イタリア産のフレッシュなトマトソース

## トマトソースベース

アレルギー：小麦・乳



### マルゲリータ

アルコバレノの1番人気。モッツアレラチーズ、グラナパダーノチーズ、バジル

S ¥950 M ¥1,850



### マルゲリータブッフアラ

濃厚で芳醇な風味が特徴の水牛モッツアレラチーズ、グラナパダーノチーズ、バジル

S ¥1,300 M ¥2,200



### 信州きのことモルタデッラハム

ガーリックソテーした信州産きのこPIZZA。モッツアレラチーズ、モルタデッラハム、グラナパダーノチーズ、ブラックペッパー、バジル

S ¥1,200 M ¥2,100



### マルゲリータサラミ

幅広い層に人気のPIZZA。モッツアレラチーズ、サラミ、グラナパダーノチーズ、バジル

S ¥1,200 M ¥2,100



### カプリチョーザ

モッツアレラチーズ、モルタデッラハム、信州産きのこ、アンチョビ、ブラックオリーブ、ミニトマト、グラナパダーノチーズ、ブラックペッパー、バジル

S ¥1,300 M ¥2,200



### ビスマルク(テイクアウト不可)

モッツアレラチーズ、モルタデッラハム、信州産きのこ、卵、グラナパダーノチーズ、ブラックペッパー、バジル

S ¥1,400 M ¥2,300



### 信州アスパラと粗挽きソーセージ

モッツアレラチーズ、南箕輪産アスパラ、粗挽きソーセージ、グラナパダーノチーズ、ブラックペッパー

S ¥1,200 M ¥2,100



### マリナーラ

アレルギー：小麦  
トマトソース、ガーリック、バジル、オレガノだけの最もシンプルなPIZZA

S ¥900 M ¥1,800



## チーズベース

アレルギー：小麦・乳



### クアトロフォルマッジ

モッツアレラチーズ、リコッタチーズ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノチーズ、イタリアで採蜜されたアカシアの蜂蜜付き

S ¥1,300 M ¥2,200



### ツナとオニオン

モッツアレラチーズ、ツナ、オニオン、ミニトマト、ブラックオリーブ、ケッパー、グラナパダーノチーズ、ブラックペッパー、バジル

S ¥1,300 M ¥2,200



### マイス

お子様にも人気♪  
モッツアレラチーズ、リコッタチーズ、コーン、ベーコン、グラナパダーノチーズ、生クリーム、バジル

S ¥1,200 M ¥2,100



### ポルポ

アレルギー：小麦・ミニトマト  
ワインによく合う隠れ人気メニュー。タコ、ブラックオリーブ、ケッパー、ガーリック、バジル、オレガノ

S ¥1,200 M ¥2,100



### シーフードバジル

ぷりぷりの海老とシーフード。ジュネベゼソース。モッツアレラチーズ、エビ、イカ、タコ、ミニトマト、グラナパダーノチーズ

S ¥1,400 M ¥2,300

アレルギー：小麦・乳・たまご・エビ・くるみ



### 信州りんごとリコッタチーズ

南箕輪村産りんごコンポートのドルチェPIZZA。イタリアで採蜜されたアカシアの蜂蜜付き。リコッタチーズ、グラナパダーノチーズ

S ¥1,300 M ¥2,200



### 生ハム野菜

モッツアレラチーズ、プロシュート、野菜、ミニトマト、グラナパダーノチーズ、ブラックペッパー

S ¥1,400 M ¥2,300



## 愛犬用

### マルゲリータささみ

地元の米粉、南箕輪村産米麹甘酒、ジャガイモ、トマトソース、リコッタチーズ、ささみ、季節の野菜  
アレルギー：乳

ワンコイン ¥500

テイクアウトできます

Sサイズ

目安：1人様

20cm

Mサイズ

目安：2~3人様

25cm



すべてのチーズ・トマトソースはイタリア産を使用。



アルコバレノ  
大芝高原 味工房 × arcobaleno

OPEN 10:00~16:00  
定休日：水・木曜日

ご予約・お問合せ  
TEL.0265-76-0054