

# Takeout men お持ち帰りメニュー



## 【ペンネ PENNE】道産小麦のショート生パスタ

- ・ペンネアラビアータ（ピリ辛トマトソース） ¥880
- ・エゾ鹿肉のミートソース ¥1,080
- ・鶏肉と茸のクリームソース ¥990
- ・甘エビのビスク風トマトクリームソース（テイクアウト特価） ¥1,080



パスタは伸びにくいペンネをテイクアウトにおすすめしてます。

スパゲッティーやフェットチーネをご要望のお客様、相談に応じます。

## 【リゾット RISOTTO】

- ・いかすみのリゾット ¥1,080
- ・きのこ鶏肉のトマトリゾット ¥1,080
- ・ゴルゴンゾーラチーズのクリームリゾット ¥1,296
- ・たこライスコロケ（6個入り） ¥756



## 【前菜Antipasti とサラダIn salada】

- ・盛り合わせ2名様用（要事前予約） ¥2,160
- ・盛り合わせ4名様用（要事前予約） ¥4,320

自家製紅鮭スモーク、魚介のマリネ、野菜ピクルス、生ハム、サラダチキン、レバーのパテなど

- ・十勝彩美牛ロースト（80g） サラダ添え ¥864
- ・自家製知床産鶏の白レバーのパテ ¥648
- ・ハモンセラーノ（スペイン産生ハム30g） ¥648
- ・自家製紅鮭スモーク5枚 ¥756
- ・野菜サラダ ミニカップ ¥216
- ・野菜サラダ カップ大 ¥648



## 【パニーニpanini イタリアンサンドイッチ】

道産小麦の自家製ピッツァ生地にはびあつとの味を挟み込んだオリジナルサンドです。サイズ約9センチ

- ・十勝彩美牛ロースト ¥660
- ・余市北島麦豚ロースカツレツ、トマトソース ¥550
- ・自家製紅鮭のスモークと道産クリームチーズ ¥550
- ・自家製レバーのパテとミラノサラミ ¥440
- ・イワシのヴェネツィア風マリネとトマト ¥385
- ・サラダチキンと牛蒡のバルサミコ風味 ¥385



お問い合わせ お電話 0134-64-1697

お時間がかかることがあります。事前にご予約をおねがいします



# ご家庭でお店の味（好評販売中）

ご家庭でお好きな時に召しあがれるよう

ぴあっとの味を販売しています。冷凍または常温で保存可能

※甘エビクリームドリアは店内メニューにはありません。冷凍販売のため作りました。

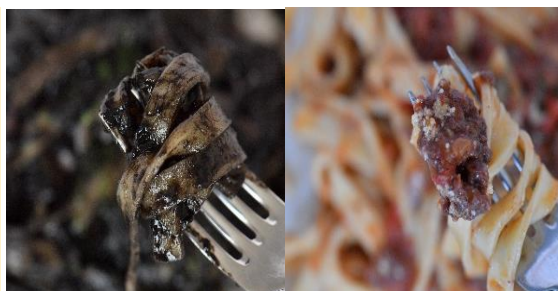
## ぴあっとのパスタソースと 小樽阿部製麺特製生パスタセット

### ●イカスキのソース

### ●エゾシカ肉のミートソース

各1食分 ¥ 6 4 8

冷凍食品



### ◆お召上がり方

タップリのお湯に1%の量の塩を加え、冷凍のまま5～6分茹でます。よくほぐしてください  
ソースは解凍（湯煎OK）して鍋に移し、茹で上げたパスタと混ぜ合わせて出来上がり

## ●ペンネのエゾシカ肉ミートソース チーズグラタン

## ●甘えびクリームソースのドリア

各 ¥ 8 6 4

冷凍食品



### ◆お召上がり方

電子レンジ700wで4-5分 その後オーブントースターで約5分焼いてください。中心部が熱くなっていなければ加熱時間を増やしてください。

## ●とうもろこしのクリームスープ ¥ 5 4 0

（仁木町紅果園の恵みゴールド使用）

◆湯煎で温めてカップに開けてお召し上がりください。

冷凍食品



## ぴあっとのドレッシングとパスタソース

常温

### ●白どれ ¥ 6 0 0

（アレンジ色々何にでも使えるドレッシング）

### ●赤どれ ¥ 7 5 0

（羽幌産甘えびとトマトのドレッシング）

### ●いかすみのパスタソース（瓶2人分） ¥ 1 0 8 0

### ●エゾシカ肉ミートソース（瓶2人分） ¥ 1 0 8 0



小樽市東雲町2-3

TEL0134-64-1697 <https://piatto-n.com/>

オステリア・イル・ぴあっと・ヌオーヴォ

osteria   
  
il Piatto Nuovo  
in Otaru since 2010





# Pizza

本格イタリアンレストランの

ピッツァ

北海道産小麦の自家製生地

イタリア製のピッツァ専用オーブンで焼き上げました。



## 1・ピッツァマルゲリータ

¥1,080

イタリア国旗の3色を トマト、モッツァレラ、バジルで表したピッツァ  
手作りの生地 チーズの味わいをお楽しみください。



## 2・ピッツァクワトロファオルマッジオ

¥1,296

4種類のイタリアンチーズ（モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、グラナパ  
ダーノ） チーズ好きな人には欠かせないピッツァです・



## 3・ピッツァカプリチョーザ

¥1,296

気まぐれピッツァ サラミ、エビ、野菜など具沢山のピッツァ。お子様にも大人気で



## 4・海老づくしのピッツァ

¥1,296

甘えびのだし汁をソースに加え、大ぶりの赤エビをタップリトッピング。  
口いっぱいに海老の旨味と香りが広がります。



## 5・エゾシカ肉となすのミートソースピッツァ

¥1,296

当店人気のエゾシカ肉ミートソースをソースに使用。生地とチーズとの相性も抜群です。



## 6・甘いコーンと自家製パンチェッタのピッツァ

¥1,188

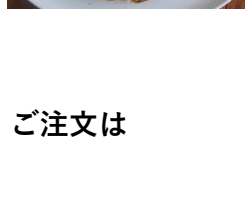
仁木産の甘いとうもろこし。自家製パンチェッタの塩味とのバランスが絶妙です。



## 7・きのこ自家製パンチェッタのピッツァ

¥1,188

きのこタップリ香るピッツァ。パンチェッタの脂分がキノコの旨味を引き出します。



## 8・自家製アンチョビとオリーブのピッツァ

¥1,080

マイワシを塩漬けにして熟成、旨味爆発 ワインが飲まさるピッツァです。

※パンチェッタ～豚バラ肉の塩漬け 当店では塩ハーブで無添加で作っています

ご注文は

TEL0134-64-1697

オステリア・イル・ぴあっと・ヌオーボ

