

GRANO テイクアウトメニュー [11:00~]

※混雑時は、多少お時間をいただく場合があります。お早目にお電話下さい。

ピッツァ



直径は約27cm
(お一人一枚でも、シェアしてもOKです)

当店はイタリア真のナポリピッツァ協会オリジナルの材料、配合、薪窯、作り方を忠実に守っています！1日50kgの薪を使用して焼く本格薪窯ナポリピッツァです。

マリナーラベースのピッツァ

- ◇マリナーラ
生地とトマトソースの美味しさが生きる
シンプルなピッツァ ピッツァの原点
(トマトソース、にんにく、オレガノ、
パルミジャーノ) 850円
- ◇シシリアーナ
アンチョビの塩味とケッパーの酸味がくせになる味
(マリナーラ+アンチョビ、ケッパー、
オリーブ) 1,080円
- ◇サラミ
(マリナーラ+サラミ、アンチョビ、
ケッパー、オリーブ) 1,280円
- ◇ピカンテ
(マリナーラ+手作り挽肉チリソース、
サラミ) 1,480円
- ◇ベスカトーレ シーフードのピッツァ
(マリナーラ+イカ、エビ、アンチョビ、
ケッパー、オリーブ) 1,500円

トマトソースなしのピッツァ

- ◇チキンタイカレー
(チキンタイカレー、バジル、
パルミジャーノ) 1,300円
- ◇生ハムとサラミとバジル
(生ハム、サラミ、バジル、パルミジャーノ) 1,400円
- ◇クアトロ・フォルマッジ はちみつ添え
(モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、
ナチュラルチーズ、パルミジャーノ) 1,600円
- ◇マイス
(モッツァレラ、ベーコン、コーン、
パルミジャーノ、バジル) 1,650円

マルゲリータベースのピッツァ

- ◇マルゲリータ ナポリピッツァの代名詞
(トマトソース、モッツァレラ、
バジル、パルミジャーノ) 1,380円
- ◇ディアボラ サラミたっぷりピッツァ
(マルゲリータ+サラミ、唐辛子)
※唐辛子なしもできます 1,500円
- ◇オルトラーナ
(マルゲリータ+季節の野菜) 1,550円
- ◇スモークサーモンとエビ
(マルゲリータ+スモークサーモン、
エビ、ケッパー) 1,600円
- ◇サラミとソーセージ
(マルゲリータ+サラミ、ソーセージ) 1,600円
- ◇生ハムとベーコン
(マルゲリータ+生ハム、ベーコン) 1,700円
- ◇イカとエビ
(マルゲリータ+イカ、エビ、オリーブ) 1,750円
- ◇マチェライオ
肉屋の名の通りお肉たっぷりピッツァ
(マルゲリータ+生ハム、ベーコン、
サラミ、ソーセージ) 1,980円

ミックスチーズを使ったピッツァ

- ◇ミックス
(トマトソース、サラミ、イカ、エビ、
モッツァレラ、ミックスチーズ、バジル) 1,980円

冷めたピッツァを美味しく食べるには
オープンまたはフライパンに入れ、蓋をして弱火で軽く
温めますと美味しく召し
上がることができます。



クレジットカード、キャッシュレスで
お支払いのお客様5%還元



CASHLESS

パスタ

スパゲッティ
ニョッキ

10%
OFF

20%
増量

ボリューム
あり!

○5月末まで下記価格より10%OFF! ○テイクアウト20%増量!

スパゲッティ A 900円

- ◇ベベロンチーノ(唐辛子)
- ◇アラビアータ(トマトソース、唐辛子)

スパゲッティ B 1,080円

- ◇イカとキャベツとジャガイモのポツタルガ
(からすみ風味)
- ◇チョリソー
(オニオン、パルメザンチーズ、トマトソース、
辛ソーセージ)

◇カポナータ
(トマトソース、野菜のトマト産)

◇ナポリタングラーノ風
(特製ナポリタンソース、マッシュルーム、小エビ)

◇スモークサーモンのクリームソース
(スモークサーモン、ケッパー)

◇クアトロ フォルマッジ
(4種のチーズのクリームソース)

スパゲッティ C 1,200円

- ◇ボロネーゼ
(たっぷり自家製ミートソース)
- ◇モッツァレラ
(トマトソース、ナポリ産モッツァレラチーズ、
バジル)
- ◇ベスカトーレ
(トマトソース、あさり、イカ、エビ、
パルミジャーノ)
- ◇ワタリガニ
(トマトクリームソース)

じゃが芋のニョッキ 1,100円

◇ボロネーゼ
(たっぷり自家製ミートソース)

◇ゴルゴンゾーラの
チーズクリームソース

カフェグラノー

寒河江市寒河江塩水59-5 TEL&FAX 0237-85-0626

[営業時間]・ベーカリー …… 9:00~ [定休日] 毎週水曜日
・ピッツァ、パスタ等 11:00~ 第3火曜日



<https://cafe-22425.business.site/>

※営業時間に関しては状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。

