

- ・前菜盛含せ
- ・パスタ ※選べます
- ・ピッツァ ※選べます

# = お持ち帰りメニュー=

# Antipasto - 前菜 -

3種イタリアハムのサラダ ¥ 650



イタリアのハム、モル タデッラと、サラミ、 生ハムをのせました。 お子さまにも、大人の おつまみにもどうぞ。

### 前菜盛り合わせ (2人前) ¥/200



3~4種類の前菜が 入っています。 悩んだらこれ。 おすすめですよ。

# Pane & Soup - パンとスープ

白家製パン(4カット)

¥ 200

季節野菜のスープ

¥ 350



毎日店内で焼いておりま す。召し上がる前に、 軽く霧吹きをして、オー ブントースターで温めて お召し上がり下さい。



旬な野菜をポタージュ スープに。冷製のまま でも OK. 容器は電子レ ンジ OK なので温めても OK.

## Pasta - パスター

## ベーコンとクリームソースニョッキ ¥9/5



じゃがいもと小麦粉を 練ってできるパスタ。 もちもち食感とクリーム ソースが抜群です。 紙製の容器はそのままし ンジ OK。温めてどうぞ。

## 八海山サーモンリがトーニ ¥9/5



魚沼の八海山サーモンを 使ったプッタネスカ。 ショートパスタのリガト ーニでどうぞ。よく冷え ーーして、 た白ワインと。 teffath

# 石坂まいたけのラザニア

¥850



魚沼の石坂まいたけを ふんだんに使用した ラザニア。食感も香り も一度食べたら忘れら れません。

# Pizza - ピッツァ -

## にいがた野菜菜園風



トマトソースベースの 当店一番人気のピッツァ。 旬の野菜がふんだんに 入っています。

¥/080

# 八海山サーモン ジェノベーゼ ¥/380



サーモンの旨味が抜群。 四郎丸のバジルを使った ジェノベーゼソースが、 ロの中で広がります。 去りゆく夏を 生産者さん応援! 惜しみながら。

#### イチジクと生ハムビアンカ ¥/580



旬の新潟のイチジクと 生ハムの塩気が最高で す。アクセントにバル サミコソースをちらっ と。

# 鶏のラグーと神楽南蛮



鶏ひき肉を煮込んだ ソースがベース。長岡の 神楽南蛮を添えてピリッ とした辛みがアクセント。 辛み調整できます。

摂田屋ピッツァ



¥/080



豚肉を摂田屋星野本店 さんの味噌でマリネ。 今が旬の秋なすをトッピ ング。香ばしい香りを お楽しみ下さい。

#### クアトロフォルマッジ ¥/580



トマトソースありの ロッソか、トマトソー スなしのビアンカか。 お好きな方でおつくり します。

マルゲリータ





定番中の定番。 重くないのでおつまみに も最適。ジューシーなト マトソースとモッツァレ ラのソフトな口当たりが やめられない。

#### 石坂まいたけとモルタデッラ ¥ / 480



魚沼の石坂まいたけを ふんだんにのせました。 イタリアのハム「モルタ デッラ」もたっぷり。 素材力抜群なので ドアンカで.

## Dolce - デザート -

# 日替わりドルチェ

¥ 350 ~

ケーキ系や、 瓶につめたパンナ コッタなど。 内容はお電話にて。





※すべての価格に別途8%の消費税がかかります。

# A alla **Z**

アー・アッラ・ゼータ長岡 長岡市高畑町 660 番地 S.H.S 3 階 ご予約はお電話で

TEL 0258-33-6667

AALLAZNAGAOKA instagram

▣░░⊚

注文方法

お電話でご予約下さい。※その場でご注文もできますが、 お詰めするまでに30分~1時間かかる場合もございます。 事前にお電話でご注文頂けますと受渡がスムーズです。

- 予約時間受付 当日のご注文は /7:00 までにお願い致します。

  - 受取可能時間 //:30 ~ /2:00 /8:00 ~ /9:30
- デリバリー致します※ご近所様限定

税込 5000 円以上お求めの方に、平日のディナータイムのみですが、配達いたします。 詳しくはお電話でご相談ください。おうちレストラン♪お楽しみください♪