

トマトソースあり

ENのPIZZA

Margherita

マルゲリータ 1900

トマトソース
モッツァレラチーズ
バジリコ



Margherita buffalo

マルゲリータ・ブーフアラ

2580

トマトソース
水牛モッツァレラチーズ
バジリコ



Romana

ロマーナ 2000

トマトソース
モッツァレラチーズ
バジリコ、アンチョビ



Diavola

ディアヴォラ 2180

トマトソース
モッツァレラチーズ、バジリコ
唐辛子入りサラミ



Ortorana

オルトラーナ 2180

トマトソース
モッツァレラチーズ
バジリコ
季節のお野菜



Prosciutto e rucola

プロシュート・ルーコラ

2680

トマトソース
モッツァレラチーズ
淡路島産のルーコラ
パルマ産の生ハム



Marinara

マリナーラ 1480

トマトソース、にんにく
オレガノ
※チーズなし



Napoletana

ナポレターナ 1580

トマトソース、にんにく
オレガノ、アンチョビ
※チーズなし



Scarpariello

スカルパリエット 1680

トマトソース、
パルメザンチーズ、にんにく
オレガノ、こしょう



Bianchetti

ビアンケッティ 2280

トマトソース、にんにく
オレガノ
瀬戸内産釜揚げしらす
モッツァレラチーズ



トマトソースなし

Bianca

ビアンカ 1900

モッツアレラチーズ
バジリコ
生クリーム



Bambino

バンビーノ 2280

モッツアレラチーズ
ツナ、コーン
マッシュルーム、バジリコ
お子様に人気のピッツァ!



Bismark

ビスマルク 2380

モッツアレラチーズ
マッシュルーム
イタリア産ロースハム
半熟卵



Genovese

ジェノヴェーゼ 2280

自家製バジリコソース
モッツアレラチーズ
マッシュルーム、ロースハム



Quattro formaggi

クアトロ・フォルマッジ 2600

モッツアレラチーズ
ゴルゴンゾーラ
タレージョ、レッドチェダー
※お好みではちみつをかけて
お召し上がり頂きます



Prosciutto speciale

プロシュート・スペチャーレ
3000

ビスマルクに
パルマ産生ハムと
淡路島産のルーコラを
トッピング



Margherita D.O.C

マルゲリータD.O.C 2680

水牛モッツアレラチーズ
チェリートマト
バジリコ、生クリーム



Affumicata

アフミカータ 2280

燻製モッツアレラチーズ
マッシュルーム
ロースハム、バジリコ



Ortorana bianca

オルトラーナ・ビアンカ
2180

モッツアレラチーズ
バジリコ
生クリーム
季節のお野菜



Bolognese

ボロネーゼ 2480

自家製ミートソース
モッツアレラチーズ
生クリーム
玉ねぎ、バジリコ



Biancaneve

ビアンカ・ネーヴェ 2680

生クリーム
モッツアレラチーズ
淡路島産のルーコラ
パルマ産の生ハム



テイクアウトは+¥120
ピッツァの容器代を頂戴いたします。

Pasta

Pesce al aglio, olio e peperoncino

鮮魚のペペロンチーノ 1880



鮮魚と季節の野菜、
にんにくと赤とうがらし
風味のスパゲッティ

Spaghetti al vongole bianco

ヴォンゴレ・ビアンコ 1980



あさりと白ワインの旨み
たっぷりの煮汁のソースで

Bucattini all'Amatriciana

アマトリチャーナ 1980



パンチェッタと玉ねぎ、
トマトのピリ辛ソースを
穴あきパスタの
ブカティーニで

Spaghetti al vongole rossi

ヴォンゴレ・ロッソ 2180



あさりと煮汁の旨み
たっぷりのトマトソース

Paccheri alle Norma

ノルマ 1980



トマトと揚げナスの
シチリア風パスタを
穴あきのショートパスタの
パッケリで

Linguine al genovese

ジェノベーゼ 1980



リングイーネとさやいんげん、
じゃがいもを自家製バジリコ
ソースで和えたパスタ

Spaghetti al bolognese

ボロネーゼ 2300



お肉と野菜たっぷりの
自家製ミートソースを
チーズのコクでおいしく
仕上げます

Chitarra la carbonara

カルボナーラ 2280



グアンチャーレ
(豚ほほ肉の塩漬け)を使った
本場のスタイルのソースを
キタツラと和えたパスタ

Spaghetti con panna e prosciutto

パンナ・エ・プロシュート 2180



きのことローズハムの
クリームソースのスパゲッティ

Gnocchi di patate al formaggi

じゃがいものニョッキ、チーズ・クリームソース
2380



自家製ニョッキを
ゴルゴンゾーラ、
タレージョなどの
特製クリームソースで

テイクアウトは+¥50パスタの容器代を頂戴いたします。

Antipasti



Antipasto misto

前菜の盛り合わせ 1人前 1980

アンティパスト・ミスト 1人前

自家製の前菜を盛り合わせた一皿です。

(前菜の種類は日替わりです。写真はイメージです。)

御人数様に合わせて2人前、3人前、4人前とご用意させていただきます。

Insalata



Insalata con prosciutto di PARMA

イタリア パルマ産 生ハムサラダ 2180 / ハーフサイズ 1380

切りたての生ハムたっぷりの自家製の野菜ドレッシングで味付けしたサラダ。



Insalata di rucola al aceto di Xeres

ルーコラのサラダ、シェリー酒酢風味 1980 / ハーフサイズ 1280

淡路島産のルーコラをシェリー酒酢のドレッシングで味付け。トマト、マッシュルーム、エシャロット、イタリアンサラミをトッピング。



Insalata d'EN

エンサラダ 2280 / ハーフサイズ 1480

日替わりの自家製の前菜を彩りよくあしらったENだけのサラダです。

Antipasto freddo

Verdure sott'aceto

ピクルス 550



特製の味付けで漬け込んだ
彩り野菜の自家製のピクルス

Olive misti

オリーヴェ・ミスティ 580



にんにくとローズマリーで風味づけた
ミックスオリーブのオイル漬け

Insalata di patate

ポテサラ・アデュルタ 580



オレガノとアンチョビ風味のマヨ
ネーズで味付けした自家製ポテト
サラダ

Insalata di fagioli

白いんげん豆のサラダ 600



しっとりゆで上げた白いんげん豆を
ツナや野菜とマスタード風味の
ドレッシングでマリネ

Antipasto freddo

Peperonata

ペペロナータ 680



やわらかく火を通したパプリカをケイパーのきいたドレッシングでマリネ

Caponato

カポナータ 680



香ばしく揚げたナスをケイパー、松の実と煮込んだトマト煮込み

Broccoli marinati

ブロッコリー・マリナーティ 680



にんにくと唐辛子をきかせたアンチョビ風味のブロッコリーのマリネ

Melanzane marinati aceto di barsamico

ナスのバルサミコ酢マリネ、生ハム添え 880



モデナ産のバルサミコ酢でマリネした揚げナスに生ハムのスライスを添えて

Terrina di maiale e pistacchio

豚肉とピスタチオのパテ 1180



ピスタチオをたっぷり混ぜ込んでしっとり焼き上げた豚肉の自家製パテ

Insalata di pomodoro e acciughe

輪切りトマトとアンチョビのサラダ 800



トマトスライスをシェリー酒酢風味のドレッシングで味付けアンチョビとエシャロットをトッピング

Prosciutto di PARMA

プロシュート・ディ・パルマ 1480



切り立てのイタリアパルマ産の生ハムのスライスをたっぷり！

Affettati misti

アッフエッターティ・ミスティ 1880



イタリア産の生ハムといろいろサラミの盛り合わせ

Caprese

カプレーゼ 2180



イタリア産の水牛モzzarellaチーズとフルーツトマト、バジルのカプリ風サラダ

Burrata

ブッラータ 2300



なかなか出会えない生クリームを練り込んだモzzarellaチーズをサラダ仕立てに

Carpaccio di pesce

鮮魚のカルパッチョ 1880



鮮魚の薄切りをレモン風味の自家製ドレッシングでカルパッチョ仕立てに

Fromaggi misti

チーズ盛り合わせ 1980



ミックスチーズの盛り合わせクラッカーとハチミツを添えてワインのお供にどうぞ！

Antipasto cardo

Zeppoline

ゼッポリーネ 680



青のりを混ぜ込んだ
生地を揚げたもちもち
食感の揚げピッツァ

Fritelle di mozzarella

モッツアレラチーズのフリット 980



サクッとした衣の
中はとろ〜りとのびる
モッツアレラチーズのフライ

Fritto di gnocchi e pancetta

揚げニョッキとベーコン盛り 880



もちもち食感の自家製
じゃがいものニョッキの
フライとカリッと揚がった
ベーコンを添えて

Frittata di verdure

イタリアンオムレツ 680



野菜たっぷりの
平焼きオムレツに
自家製トマトソースを添えて

Bruschetta di bianchetti e pomodoro

しらすとフルーツマトのブルスケッタ 1200



アーリオ・オーリオで
ソテーしたしらすと
フルーツマトを
ガーリックトーストとともに

Vapore di vongole e cozze al vino bianco

あさりとムール貝の白ワイン蒸し 1880



にんにくとパセリで
風味づけたあさりと
ムール貝の白ワイン蒸し

Patatina frita

フライドポテト、にんにくマヨネーズ添え 780



定番のポテトを
自家製にんにくマヨネーズで
※こしょうが苦手な方は
お声がけください

Fritelle di cavolfiore

カリフラワーのチーズ衣フリット 780



パルメザンチーズ入りの
さくさく衣で揚げた
カリフラワーのほくほくフリット

Fritto misto

フリット・ミスト 1980



えび、たこ、いかの
魚介と野菜のフライに
ゼッポリーネの盛り合わせ

Minestra di giorno

本日の自家製スープ 680



自家製の野菜のスープです。
温製、冷製とお選び頂けます。
※内容はスタッフまで

Sartare di polpettone e asparagi

小だことアスパラガスのピリ辛ソテー 1080



プリッとした小だこの
食感に唐辛子入りサラミが
アクセントのピリ辛ソテー

Bagna caôda

バーニャ・カウダ 1580



たっぷりの生野菜と
温野菜をアンチョビ風味の
ディップソースで

Secondo Piatto

Pesce al forno

鮮魚の窯焼き 2800~



にんにくと香草でマリネして塩をしてシンプルに窯焼きで焼き上げます

Pesce all'acqua pazza

鮮魚のアックア・パッツァ 3200~



貝類とトマト、白ワインと水で煮込んだナポリの漁師料理

Spalla di maiale al forno

豚肩肉の窯焼き 3200~



にんにく、香草、塩、こしょうで窯焼きにしっとりジューシーに仕上がります

Costletta alla milanese

ミラノ風カツレツ 3280



スペイン産イベリコ豚のカツレツにルーコラのサラダとバルサミコ酢風味のトマトのドレッシングで

Controfiletto di bue al forno

牛サーロインの窯焼き 3800~



にんにく、香草、塩、こしょうで豪快に窯焼きで焼き上げます
250g程度からご注文頂けます

Costatina di agnello al forno

子羊の骨付き背肉の窯焼き 4000~



にんにく、香草、塩、こしょうで窯焼きに脂が程よく落ちてロゼに仕上がります(骨3本分から)

Salsiccia al forno

サルシッチャの窯焼き 2本 1980



イタリア産の粗挽きソーセージをじっくりとジューシーに窯焼きで

※本日の鮮魚や肉についてはスタッフまで

- 魚料理、肉料理はオーダーからご提供までにお時間を頂きます
- ファーストオーダーでのご注文がおすすめです!

Dolce

Sorbetto

ソルベット 580



Gelato

ジェラート 580

シャーベット 各種
ジェラート各種
※内容はスタッフまで
2種の盛り合わせもできます

Affogato

アッフォガート 880



バニラアイスクリームに温かいエスプレッソをかけて

Panna cotta

自家製パンナ・コッタ 780



コーヒー風味のふるふるパンナ・コッタ
キャラメル・ソース添え

Tiramisu

自家製ティラミス 780



濃厚な卵黄とマスカルポーネチーズのエン特製のティラミス

Dessert du jour

本日のデザート 880



姉妹店のパティスリー・エンの特製ケーキをご用意
※内容はスタッフまで

Dolce del giorno

本日のドルチェ 880



ピッツェリア・エンの特製ドルチェをご用意
※内容はスタッフまで