

TAKEOUT MENU

ダ・ボッチャーノ梅田 お持ち帰りメニュー

BOCCIANO LUNCH BOX [ボッチャーノ ランチボックス]



ボッチャーノ
ランチボックス **A** ¥980 (税抜)

- 香川県産オリーブ豚ソーセージのナポリタン
- カニ入りコロッケ ● ポテトフライ
- 瀬戸内鯛のエスカベッシュ
- カボチャとバルサミコ酢のサラダ仕立て
- シチリア風ペペロンナータ



ボッチャーノ
ランチボックス **B** ¥980 (税抜)

- ペンネのカルボナーラ
- アランチーニ
- カニ入りコロッケ
- 地野菜のサラダ仕立て



ボッチャーノ
ランチボックス **C** ¥980 (税抜)

- カザレッチェのアラビアータ
- パルマの生ハムとサラミ
- イタリア風卵焼き
- 地野菜のカボナータ
- 今治ミニトマトのカプレーゼ

PIZZA

[ピッツァ]

瀬戸内から届けられる
厳選素材を使用し、
イタリアナポリより
空輸で送ってくる
モッツァレラチーズの
ミルクシーな味と
生地旨味を味わえる
究極のピッツァ。



マルゲリータ
Margherita
¥1680 (税抜)



2011 カンピオーネ
Campione
¥2080 (税抜)



明浜しらすの
マリナーラ
*Marinara con
bianchetti*
¥1700 (税抜)



2012 カンピオーネ
Campione
¥2080 (税抜)



クアトロフォルマッジ
Quattro Formaggi
¥1900 (税抜)



マルゲリータDOC
Margherita D.O.C
¥2580 (税抜)



ブラータ
Burrata
¥2580 (税抜)



瀬戸内ペスカトーレ
Pizza Pescatore
¥2200 (税抜)



カプリチョーザ
Capricciosa
¥1900 (税抜)

※メニューの価格には、容器代100円(税抜)が含まれております。

※写真はイメージです。※当店の価格は全て税抜表示です。消費税分はお会計時に別途精算させていただきます。



ピッツェリア エトラットリア
ダ・ボッチャーノ 梅田店

〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4-20
グランフロント大阪 南館8階

ご予約電話番号

06-6371-3337

テイクアウトは、事前に予約して頂くと早くお渡しできます。

ANTIPASTO [前菜]

- ・瀬戸内の鮮魚と旬野菜のフリット ¥880 (税抜)
カリッと揚げた旬の素材を、レモンと塩でお召し上がりください。
- ・瀬戸内魚介のマリネ ¥1380 (税抜)
新鮮な魚介をたっぷり、南イタリア定番のマリネに仕上げました。
- ・生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1380 (税抜)
イタリア産の地方色豊かなハムやサラミをワインと共に是非。

- ・ブラータと瀬戸内トマトの
カプレーゼ ¥1880 (税抜)
もちもちトロトロのブラータチーズと
瀬戸内トマトのカプレーゼ。
- ・広島県産ムール貝と
あさりの白ワイン蒸し
黒コショウ風味 ¥1580 (税抜)
白ワイン、スパークリング
ワインと一緒に。



INSALATA [サラダ]



- ・瀬戸内の地野菜15種サラダ ¥880 (税抜)
旬の瀬戸内の地野菜と自家製淡路島玉ネギのドレッシング。



- ・愛媛県丹原産甘とろ豚パンチェッタの
シーザーサラダ ¥980 (税抜)
甘とろ豚のパンチェッタをカリカリにソテーして
たっぷり野菜のシーザーサラダにトッピング。
- ・パルマ産生ハムと卵のサラダ ¥1080 (税抜)
イタリア産の生ハムと愛媛産卵のゆで卵のサラダです。
- ・明石産タコと小豆島オリーブのサラダ ¥1080 (税抜)
味の濃い明石タコとさっぱりオリーブのサラダ。

SPAGHETTI [スパゲッティ]

- ・香川県産オリーブ豚のソーセージと
淡路島玉ねぎのナポリタン ¥1480 (税抜)
香川県産オリーブ豚の特製ソーセージを使った究極のナポリタン。
- ・愛媛県南予産釜揚げしらすのバジリコ ¥1480 (税抜)
当店人気不動のナンバー1！
愛媛県産のちりめんと大葉のペペロンチーノ。
- ・明石産タコと愛媛県松前産ヒゲにんにくの
ペペロンチーノ ¥1680 (税抜)
愛媛のヒゲにんにくとプリプリの明石ダコの具たくさんペペロンチーノ。
- ・カーザレッチェのアラビアータ ¥1780 (税抜)
(1辛 or 2辛 or 3辛)
少し捻りの入ったショートパスタのカーザレッチェ。お好きな辛さをお選びください。



- ・愛媛県丹原産甘とろ豚パンチェッタの
アマトリチャーナ ¥1780 (税抜)
甘とろ豚パンチェッタと淡路島玉ねぎのトマトソース。
- ・瀬戸内魚介のペスカトーレ ¥2080 (税抜)
(白ワイン or トマトソース)
魚介の旨味たっぷりのスパゲッティ。

CARNE [肉料理]

- ・愛媛県丹原産甘とろ豚のグリル ¥2080 (税抜)
(イタリア産ポルチャーニ茸のソース or 伯方の塩とレモン)
濃厚なポルチャーニソースか塩とレモンのさっぱりか、お好みでどうぞ。
- ・徳島県阿波尾鶏の香草焼き
フレッシュトマトのソース ¥2080 (税抜)
クセのある徳島産阿波尾鶏。さっぱりとしたフレッシュトマトのソースでどうぞ。
- ・愛媛県丹原産甘とろ豚のカツレツ ¥2080 (税抜)
レモンを絞って召し上がれ。
- ・愛媛県産伊予牛のグリル ¥4080 (税抜)
愛媛、伊予の和牛「伊予牛のサーロイン」のグリル。



PESCE [魚料理]

- ・宇和島産鮮魚の香草グリル ¥1780 (税抜)
タイムを使って焼きあげました。レモンを絞ってどうぞ。
- ・宇和島産鮮魚と広島産ムール貝のアクアパッツァ ¥1980 (税抜)
南イタリア名物アクアパッツァ。