

Let's Party!

ピッツァ・パスタ、
ビュッフェ料理に
デザートまで

すべて! All-you-can-eat
食べ放題

Price

LUNCH (11:00~17:00) <small>※最終入店時間は16:30となります。 ※ランチのご利用は17:30までとなります。</small>	平日	1,380円 <small>(税抜)</small> <small>(税込1,518円)</small>	土・日・祝日	1,580円 <small>(税抜)</small> <small>(税込1,738円)</small>	All you can drinks アルコール ドリンク 飲み放題 通常料金にプラス 1,280円<small>(税抜)</small> <small>(税込1,408円)</small>
	DINNER (17:00~)	平日	1,680円 <small>(税抜)</small> <small>(税込1,848円)</small>	土・日・祝日	
KIDS	小学生	800円 <small>(税抜)</small> <small>(税込880円)</small>	幼児(3歳以上)	400円 <small>(税抜)</small> <small>(税込440円)</small>	2歳以下 無料

毎週火曜のランチはレディースデイ!

女性のお客様は税抜1,100円(税込1,210円)

※祝日は除く

Ladies Day!



Take out!

680円(税抜)
(税込734円)~



お持ち帰りできます! 焼き立てのピッツァに、出来立ての
パスタもテイクアウト! ピソリーノ自慢の料理をご自宅で。

テイクアウト限定メニューもございますので、詳しくは
チラシ、またはタッチパネルにてご確認ください。

アルコール ドリンク Alcohol	生ビール	税抜500円 <small>(税込550円)</small>	グラスワイン(赤)	税抜350円 <small>(税込385円)</small>	グラスワイン(白)	税抜350円 <small>(税込385円)</small>
	ハイボール	税抜450円 <small>(税込495円)</small>	梅酒ソーダ	税抜450円 <small>(税込495円)</small>	ノンアルコールビール	飲み放題 除外品 税抜400円 <small>(税込440円)</small>

Pisolino は「食べ放題」のビュッフェ付きイタリアンレストランです。

イタリア 厨房 **Pisolino**

Pizza

- ・ ふっくら膨れた縁の部分”コルニョーネ”が特徴のナポリピッツァ。注文を受けてから生地を成形し、約400度の特注の石窯で焼き上げるこだわりのピッツァです。



当店のピッツァは全て、ナポリピッツァを作るのに理想的な小麦粉、「カブート・サッコブルー」を使用しております。

Half&Half!

お好きなピッツァをハーフ&ハーフで！
右記マークのあるピッツァが対象です。

Half:Half



マルゲリータ

一番人気！ナポリピッツァの代表格。



てりやきチキン

甘辛チキンとナポリピッツァの相性は奇跡。



カラブレーゼ

ソーセージとマッシュルームの辛口ピッツァ。

Hot

Half:Half

Cheese Pizza



クワトロフォルマッジオ

ゴルゴンゾーラなど4種のチーズを使用。



もちもち明太子

明太子とお餅の新和風ピッツァ。

Half:Half



バンビーノ

コーンとベーコンのお子様人気ピッツァ。

Half:Half



マッシュルームミート

お肉の美味しさがぎゅっ！

Half:Half



クワトロ・ハニー

クワトロに蜂蜜をかけた激うまピッツァ。



ブルコギ

みんな大好き！焼肉ピッツァ。

Half:Half



ガーリックラバー

にんにくガツン！ソーセージとバジルのピッツァ。



チョコレート・バナナ

王道！チョコバナナのスイートピッツァ。

Dessert Pizza!



クワトロ・ロッシ

4種のチーズとトマトソースが絶妙！

Pasta

- ・ 創業以来、「アルデンテ」にこだわり続け、塩加減にも細心の注意を払い、最高の状態に茹で上げたピソリーノ
- ・ 自慢のパスタです。



当店のパスタは全て、こだわりの南イタリア産「ディベッラ」を使用しております。

至極シンプルな定番パスタ。
その美味しさは深く絶大。

ペペロンチーノ

玉子とクリームの濃厚な味。
誰もが愛する王道パスタ。

カルボナーラ

トマトの旨味とチーズのコク。
ローマが誇る伝統の逸品。

アマトリチャーナ

アサリの旨味と
香り立つニンニク。

ボンゴレ・ピアンコ

ふわふわ卵を絡めた
ペペロンチーノ。

かたままベベチ

明太子とクリームが奏でる
最強のハーモニー。

明太子クリーム

和風パスタの代表格。
世界に誇る日本の傑作。

明太子パスタ

しらすの風味とフレッシュバジルが
爽やかに香るペペロンチーノ。

しらすとフレッシュバジルの
ペペロンチーノ

トマトの酸味とアサリの旨味！
ニンニク香るピリ辛が美味しい。

ボンゴレ・ロッシ

絶対に美味しい安定の組み合わせ！
バター・醤油の香りがやみつきに。

ベーコンとキノコの
バター醤油

トマトとにんにくがベースの
シンプルで奥深い味。

ポモドーロ

おこりん坊の意味を持つ
辛味のあるトマトソース。

アラビアータ

凝縮した肉の旨味。
コク深い味わい。

ポローニャ風ミートソース

柚子胡椒がアクセント。
和だし仕立ての豚しゃぶ。

豚しゃぶハリハリナー



アルデンテはイタリア語で「歯を立てて」という意味です。お早めにお召し上がりください。