

Takeout men お持ち帰りメニュー



【ペンネ PENNE】道産小麦のショート生パスタ

- ・ペンネアラビアータ (ピリ辛トマトソース) ¥880
- ・エゾ鹿肉のミートソース ¥1,080
- ・鶏肉と茸のクリームソース ¥990
- ・グリーンアスパラと自家製パンチェッタのクリームソース ¥1,080
- ・甘エビのビスク風トマトクリームソース (テイクアウト特価) ¥1,080



パスタは伸びにくいペンネをテイクアウトにおすすめしています。
スパゲッティやフェットチーネをご要望のお客様、相談に応じます。

【リゾット RISOTTO】

- ・いかすみのリゾット ¥1,080
- ・きのこ鶏肉のトマトリゾット ¥1,080
- ・ゴルゴンゾーラチーズのクリームリゾット ¥1,296
- ・小樽産紅ずわい蟹とグリーンピースのリゾット ¥1,296
- ・たこライスコロッケ (6個入り) ¥756



【前菜Antipasti とサラダIn salada】

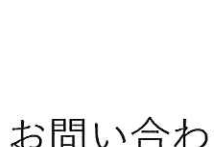
- ・盛り合わせ2名様用 (要事前予約) ¥2,160
 - ・盛り合わせ4名様用 (要事前予約) ¥4,320
- 自家製紅鮭スモーク、魚介のマリネ、野菜ピクルス、生ハム、サラダチキン、レバーのパテなど
- ・十勝彩美牛ロースト (80g) サラダ添え ¥1,080
 - ・自家製知床産鶏の白レバーのパテ ¥648
 - ・ハモンセラーノ (スペイン産生ハム30g) ¥648
 - ・自家製紅鮭スモーク5枚 ¥756
 - ・野菜サラダ ミニカップ ¥216
 - ・野菜サラダ カップ大 ¥648



【パニーニpaniniイタリアンサンドイッチ】

道産小麦の自家製ピッツァ生地にはびあつとの味を挟み込んだオリジナルサンドです。サイズ約9センチ

- ・十勝彩美牛ロースト ¥660
- ・余市北島麦豚ロースカツレツ、トマトソース ¥550
- ・自家製紅鮭のスモークと道産クリームチーズ ¥550
- ・自家製レバーのパテとミラノサラミ ¥440
- ・イワシのヴェネツィア風マリネとトマト ¥385
- ・サラダチキンと牛蒡のバルサミコ風味 ¥385



お問い合わせ お電話 0134-64-1697

お時間がかかることがあります。事前にご予約をおねがいします



ご家庭でお店の味を熱々の状態でいかがですか

小樽のイタリアン

ぴあっとの冷凍食品

ぴあっとの冷凍ピッツァ 1枚

●マルゲリータ ¥880

●4種のチーズ ¥980

オーブントースターの他

フライパンでも調理可能です



4種のチーズはハチミツ付き

ぴあっとのパスタソースと

小樽阿部製麺特製生パスタセット

●イカスミのソース

●エゾシカ肉のミートソース

各1食分 ¥648



◆お召上がり方

タップリのお湯に1%おゆの量の塩1%を加え
5~6分茹でます。

ソースは解凍(湯煎OK)して鍋に移し、茹で上
げたパスタと混ぜ合わせて出来上がり



●ペンネのエゾシカ肉ミートソース

チーズグラタン ¥864

●甘えびクリームソースのドリア

¥864



◆お召上がり方

電子レンジ700wで約5分ほど解凍 その後
オーブントースターで約5-6分焼いてください。中
心部が熱くなっていなければ加熱時間を増やして
ください。



●とうもろこしのクリームスープ ¥540

(仁木町紅果園の恵みゴールド使用)

◆湯煎で温めてカップに開けてお召し上がりくださ
い。



〒047-0026 北海道小樽市東雲町2番3号

TEL0134-64-1697

osteria 
ぴあっと
il Piatto Nuovo
in Otaru since 2010