

# TRATTORIA PECORELLA

## TAKEOUT MENU

IO RESTO A CASA! お家で食べよう

税込、箱代込み!

「テイクアウトをご利用時のお願い」  
ご一読いただき、ご了承の上 利用をお願い致します。

### ●ご予約について

- ・お時間には余裕を持ってご注文下さい。
- ・注文が重複している時間や、直前のご注文はお受けできない場合がございます。
- ・営業時間外でお電話が繋がらない時間帯のご予約は、メールにて承ります。

**当店からの返信をもってご予約完了**となります。

お名前/お電話番号/ご注文内容(番号でも可)/受け取り希望時間 を記載下さい。

→営業時間中やその直前はメールの確認をしておりません。

### ●受け取り可能時間は、

11:00-14:00 / 17:00 - 20:00

30分刻みでご予約を承っております。

### ●入店の際はマスクの着用、アルコール消毒をお願い致します。

### ●お支払いは現金払いにご協力下さいますようお願い致します。

(カード払いの場合はサービス料5%を申し受けます)

### ●ご利用頂きまことにありがとうございます。

美味しく仕上げしてお待ちしております!

↓↓テイクアウトメニューは2ページ目をご覧ください↓↓

<http://pecorella.ciao.jp>

25pecorella@gmail.com ☎045-435-5566

# TRATTORIA PECORELLA

## TAKEOUT MENU 2021.10.22更新

税込、箱代込み!

一皿一皿お客様の為に作るテイクアウト

お受け渡し時間→ 11:00-14:00 / 17:00-20:00 (30分刻み、要事前予約)

### サラダ

- 1.季節のグリーンサラダ ¥800
- 2.ゴルゴンゾーラときのこ。くるみ ¥1300
- 3.パルマ産生ハムのサラダ ¥1300

### 前菜 / おつまみ

- 4.アンティパストミスト・グランデ ¥6480  
(約5-6人分/パーティサイズ)  
品数も多く、大満足の大きなオードブル!  
※2日前までに要予約
- 5.アンティパストミスト・BOX ¥1900  
(約2人分/前菜盛り合わせ)
- 6.イタリアハム3種のBOX ¥1600
- 7.パテドカンパーニュ ¥800
- 8.自家製白レバーペーストとバゲットのBOX ¥650
- 9.イタリア産オリーブ2種盛り合わせ ¥500
- 10.トリッパのトマト煮込み ¥1200

- 11. ランチタイム限定 パニーニBOX ¥1200

パニーニ、サラダ、アランチーニの入った  
お得なランチボックス☆

- パルマ産生ハム ●プロシュットコット(加熱ハム)
- マントヴァ産サラミ ...パニーニの具材として3種の中から  
お好きなハムを1種お選び下さい

### ピッツァ ナポリの老舗ブランド "カプート"の粉使用

- 12.マルゲリータ ¥1700  
(トマトソース、モッツアレラ、バジル)
- 13.クアトロ・フォルマッジ ¥2000  
(4種のチーズとはちみつ)
- 14.ピッツァ・クアトロ・フンギ ¥2200  
(信州産4種のきのこことチーズ、秋のピッツァ)  
毎年人気、問い合わせ多数!長野直送きのこ。
- 15.しらすのシチリアーナ ¥1900  
(トマトソース、しらす、  
オレガノ、アンチョビ、ガーリック)

### ドルチェ(デザート)

- \*ティラミス ¥630
- \*チーズケーキ ¥630
- \*ビスコッティ・アーモンド 5個入 ¥450

### パスタ

- 16.ラザニア ¥1300
- 17.信州牛とポルチーニ茸のラグー・リングイネ ¥1800
- 18.鴨のサルシッチャとブロッコリーのリゾット ¥1400  
北イタリアのリゾット米を使用。
- 19.信州直送・秋のきのこのクリームソース・リングイネ ¥1500
- 20.ホタテと青のりのクリームソース・  
自家製ニョッキ ¥1400

### 冷凍パスタソース(1食分)

- 21.アマトリチャーナ ¥650  
→定番のトマトソース。イタリアのパンチェッタ使用。  
アクセント程度にほんの少ーしピリ辛仕立て。
- 22.ナポリ風牛モツのトマトソース ¥750  
→ふっくらとトマト&香味野菜で煮込んだモツは  
臭みなく、優しい味わいで人気。
- 23.ポルチーニ茸ときのこのクリームソース ¥900  
→当店人気のイタリア産ポルチーニを使ったソース。  
数量限定で復活しました。

<目安> 1食分 /スパゲッティ80g-100gをご用意下さい  
<調理方法>  
鍋に塩を入れて茹でたスパゲッティに温めたソースを加え、  
弱火~中火のフライパンで1-2分程度絡めて下さい

### メイン料理

- 24.信州鹿で作った、  
自家製サルシッチャのグリル(1本) ¥1400
- 25.仔牛すね肉の煮込み ¥2400  
(ミラノ郷土料理/オッソブーコ)
- 26.国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ¥2400  
(ピエモンテ郷土料理 / ブラザート)
- 27.信州太郎山のタローポーク ¥2100  
スペアリブの甘酸っぱいロースト
- 28.りんごで育てた信州黒毛和牛のタリアータ ¥3000  
※メイン料理はいずれも三浦野菜のロースト付き
- 29.ライ麦パン(2cuts) ¥150