

「ナポリピッツァとは」

ピッツァの発祥は“スキヤッチャータ Schiacciata”で、それは小麦粉と水だけで作る原始的なパンのようなものでした。

味に物足りなさを感じたナポリ人が創造力を発揮し、ラードやオリーブオイルを加え発酵させないフォカッチャが出来上がり、さらにイーストを加え消化しやすい生地に変化させていきました。それらを経て、今世界中で食べられている「ナポリピッツァ」が誕生しました。



「ピッツァイオーロ(ピッツァ職人)のこだわり」

多くの方がピッツァのおいしさの秘密は生地の作り方と最高の材料のクオリティに尽きると信じているが、それだけではありません！

もちろん「生地」「材料」はこだわっています、ですがそれ以上にこだわっているのが「焼く工程」なのです。DUOMOはイタリアから取り寄せた薪窯を使用し窯の中は常に500°C以上で、生地を投入してから約1分弱程で焼き上げるので、外は「カリカリ」中は「モチモチ」と言った最高の食感を生み出すのです。



「DUOMOのこだわり生パスタ」

DUOMOでは3種類の生パスタを使用しています。

「フェットチーネ」 幅約7mmの、卵を練り込んだ平たい生パスタ
Fettuccine



「タリアテッレ」 幅約5mmの、もちもち感が特徴の生パスタ
Tagliatelle



「パツパルデッレ」 幅約25mmの、ソースが絡みやすい生パスタ
Pappardelle



『ANTIPASTO』

グリーンサラダ～自家製ドレッシングをかけて～ Insalata	¥780- (税込¥860-)
生ハムとモッツアレラチーズのサラダ Insalata con prosciutto di mozzarella	¥980- (税込¥1,080-)
ドウオモ風 前菜6種盛り合わせ(2～3名様分) Antipasto misto alla「DUOMO」	¥1,480- (税込¥1,630-)
トマトのブルスケッタ(2切) Bruschetta con pomodoro	¥680- (税込¥750-)
カポナータ(野菜のトマト煮込み) Caponata	¥580- (税込¥640-)
カプレーゼ(フレッシュトマトとモッツアレラのサラダ) Caprese	¥680- (税込¥750-)
自家製ピクルス Giardiniera	¥500- (税込¥550-)
ゼッポリーニ(ナポリ生まれの小さな揚げパン) Zeppoline	¥500- (税込¥550-)
トマトソースで煮込んだトリッパ(牛の第2胃袋)～バゲット添え～ Trippa con spezzatino di salsa di pomodoro	¥680- (税込¥750-)
オリーブ3種盛り合わせ Olive misto	¥780- (税込¥850-)
チーズ盛り合わせ～バゲット添え～ Formaggi misto	¥1,480- (税込¥1,630-)
生ハムとサラミの盛り合わせ Affettato misto	¥1,480- (税込¥1,630-)
自家製オイルサーディン Oil sardine	¥680- (税込¥750-)
バゲット(2切) (プレーン・バター・ガーリック) Baguette	¥500- (税込¥550-)

『PIZZA』

マルゲリータ Margherita	(トマトソース、モッツアレラ、バジル)	¥1,480- (税込¥1,630-)
マリナーラ Marinara	(トマトソース、フレッシュトマト、アンチョビ、ニンニク、オレガノ、バジル)	¥1,380- (税込¥1,520-)
コット Cotto	(生クリーム、ハム、キノコ、モッツアレラ、バジル、黒コショウ)	¥1,580- (税込¥1,740-)
マルゲリータ ビアンカ Margherita bianca	(フレッシュトマト、モッツアレラ、バジル)	¥1,580- (税込¥1,740-)
プルチネッラ Pulcinella	(リコッタ、フレッシュトマト、サルシッチャ、モッツアレラ、バジル、黒コショウ)	¥1,780- (税込¥1,960-)
アラビアータ All'arrbbiata	(トマトソース、サラミ、黒オリーブ、モッツアレラ、唐辛子、バジル)	¥1,780- (税込¥1,960-)
カルツォーネ (包み焼き) Calzone (Pizza)	(トマトソース、リコッタ、キノコ、サラミ、卵、モッツアレラ、バジル、黒コショウ)	¥1,780- (税込¥1,960-)
クワトロフォルマッジ Quattro formaggi	(ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、リコッタ、モッツアレラ、バジル、黒コショウ)	¥1,880- (税込¥2,070-)
プロシュート エ ルッコラ Prosciutto e rucola	(トマトソース、生ハム、ルッコラ、モッツアレラ、バジル、黒コショウ)	¥1,980- (税込¥2,180-)
ビアンカネーヴェ Biancaneve	(生クリーム、生ハム、ルッコラ、モッツアレラ、バジル、黒コショウ)	¥2,000- (税込¥2,100-)
ウオーヴォ Uovo	(生クリーム、生ハム、ルッコラ、半熟卵、モッツアレラ、バジル、黒コショウ)	¥2,080- (税込¥2,290-)
マルゲリータ D.O.C Margherita D.O.C	(トマトソース、フレッシュトマト、水牛モッツアレラ、バジル)	¥2,300- (税込¥2,530-)

スタッフ
超オススメ!

※モッツアレラチーズと水牛モッツアレラチーズの違いは?

水牛の乳で作られたモッツアレラ(ブッフアラ)は普通の牛の乳で作られた物より稀少で「味」はもちろん「香り」「ジューシー」さがはるかに違います。一度食べれば納得です!この機会にぜひ!!

+¥500(税込み)で水牛モッツアレラ(ブッフアラ)に変更出来ます。

『PASTA』






ニンニク








唐辛子

生パスタ

-  **ボロネーゼ〜タリアテッレ〜**
Bolognese ¥1,460-
(税込¥1,610-)
- 海老とあさりのラグー、そら豆のトマトクリームソース〜パツパルデッレ〜**
Pesce con fajolo di rāgu e crema di pomodoro ¥1,580-
(税込¥1,740-)
-   **自家製サルシッチャとズッキーニのアーリオオーリオ〜フェットチーネ〜**
Aglio,olio e salsicce fatte mano di zucchini ¥1,580-
(税込¥1,740-)

乾麺

トマト

-  **パンチェッタとナスとモッツアレラのトマトソース**
Pomodoro e pancetta di melanzane di mozzarella ¥1,380-
(税込¥1,520-)
-   **ペスカトーレ (有頭エビ、イカ、アサリ、ムール貝)〜リングイネ〜**
Lingine alla pescatora ¥1,950-
(税込¥2,150-)
(トマトソースorオイルソースお選び下さい)
-   **プッタネスカ**
Puttanesca ¥1,330-
(税込¥1,460-)

オイル

-    **ボンゴレビアンコ (あさり、白ワイン)**
Vongole bianco ¥1,480-
(税込¥1,630-)
-    **自家製オイルサーディンとフレッシュトマトのペペロンチーノ**
Peperoncino e sardine di pomodoro fresco ¥1,420-
(税込¥1,560-)

クリーム

- カルボナーラ (パンチェッタ、卵、生クリーム、チーズ)**
Carbonara ¥1,300-
(税込¥1,430-)
- 生ハムとポルチーニ茸のクリームソース**
Crema e prosciutto di porcini ¥1,480-
(税込¥1,630-)

+ ¥250 (税込み) でパスタ大盛りに出来ます。
+ ¥300 (税込み) で乾麺から生パスタに変更できます。

『RISO』

イカスミのリゾット
Risotto nero

¥1,400-
(税込¥1,540-)

ゴルゴンゾーラとキノコのクリームリゾット
Risotto gorgonzola e funghi

¥1,500-
(税込¥1,650-)

『CARNE(肉)』

ミラノ風仔牛のカツレツ ~グリーンサラダ添え~
Costoletta alla milanese con insalata

¥2,100-
(税込¥2,310-)

上記以外のお肉料理は「本日のおすすめメニュー」をご覧くださいませ。

『PESCE(魚)』

アクアパッツァ
Acqua pazza

南イタリアを代表する海鮮料理

¥2,230-
(税込¥2,450-)

上記以外のお魚料理は「本日のおすすめメニュー」をご覧くださいませ。

※CARNE(肉)、PESCE(魚)共に
ご提供まで少しお時間頂きますので
お早めのご注文よろしくお願い致します。

『DOLCE』

～DUOMO自家製ドルチェ～



ティラミス
Tiramisu



トルタ デイ カプリ(チョコレートケーキ)
Torta di capri



パナコッタ
Panna cotta



チーズケーキのタルト
Formaggio

全てのドルチェにフルーツとジェラートを盛り付けています。

ALL ¥730-
(税込¥800-)

『BEVANDE』

『BIBITA』

オレンジジュース	¥500- (税込¥550-)	スルジーバー (イタリア産炭酸水 500ml)	¥700- (税込¥770-)
グレープフルーツジュース		シチリア産赤いオレンジジュース	¥600- (税込¥660)
ウーロン茶		アップルタイザー or グレープタイザー (100%の微炭酸ジュース)	¥580- (税込¥640-)
コーラ		マカリオアランチャータロツサ (ブラッドオレンジのイタリア産微炭酸ジュース)	¥620- (税込¥680-)
ジンジャエール		ラノストラ ガツソーサ (アマルフィの炭酸レモネード)	¥620- (税込¥680-)
		白ぶどうジュース (ワイン品種で作った100%ジュース)	¥600- (税込¥660-)

『CAFFE』

コーヒー (H・I)	¥450- (税込¥495-)	カフェオレ (H・I)	¥520- (税込¥570-)
紅茶 (H・I) (レモン・ミルク・ストレート)	¥450- (税込¥495-)	エスプレッソ	¥400- (税込¥440-)

『BIRRA』

生ビール	¥600- (税込¥660-)	モレッティ (イタリア全土で親しまれているビール)	¥680 (税込¥750-)
ノンアルコールビール	¥600- (税込¥660-)	メッシーナ (ホップの香りが良くスッキリとした口当たりのイタリアンビール)	¥750- (税込¥830-)

『COCKTAIL』

カシス (オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ)	チンザノロツソ~白ワインベースの甘口ベルモット~	(ソーダ・ロック)
カンパリ (オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ)	チンザノドライ~白ワインベースの辛口ベルモット~	(ソーダ・ロック)
ジン (ジンジャエール・ソーダ)	フラワーゴリ~野イチゴのリキュール~	(ミルク・ソーダ)
ウオッカ (ジンジャエール・ソーダ)	アマレット~あんずのリキュール~	(ミルク・ソーダ・ジンジャー)
ピーチ (オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ)	アペロール~柑橘類とハーブのリキュール~	(ミルク・ソーダ)
	ハイボール	(ウイスキー&ソーダ)

ALL ¥600-
(税込¥660-)

『DIGESTIVO (食後酒)』

リモンチェットロ (レモン果皮を使ったアルコール度数の高い果実酒)	¥650- (税込¥715-)
グラッパ (アルコール度数の高いブドウの蒸留酒)	¥840- (税込¥920-)
モルシディルーチェ (蜂蜜やライムの皮を思わせる味わいが印象的少量生産で希少価値のあるワインです) (40ml)	¥600- (税込¥660-)