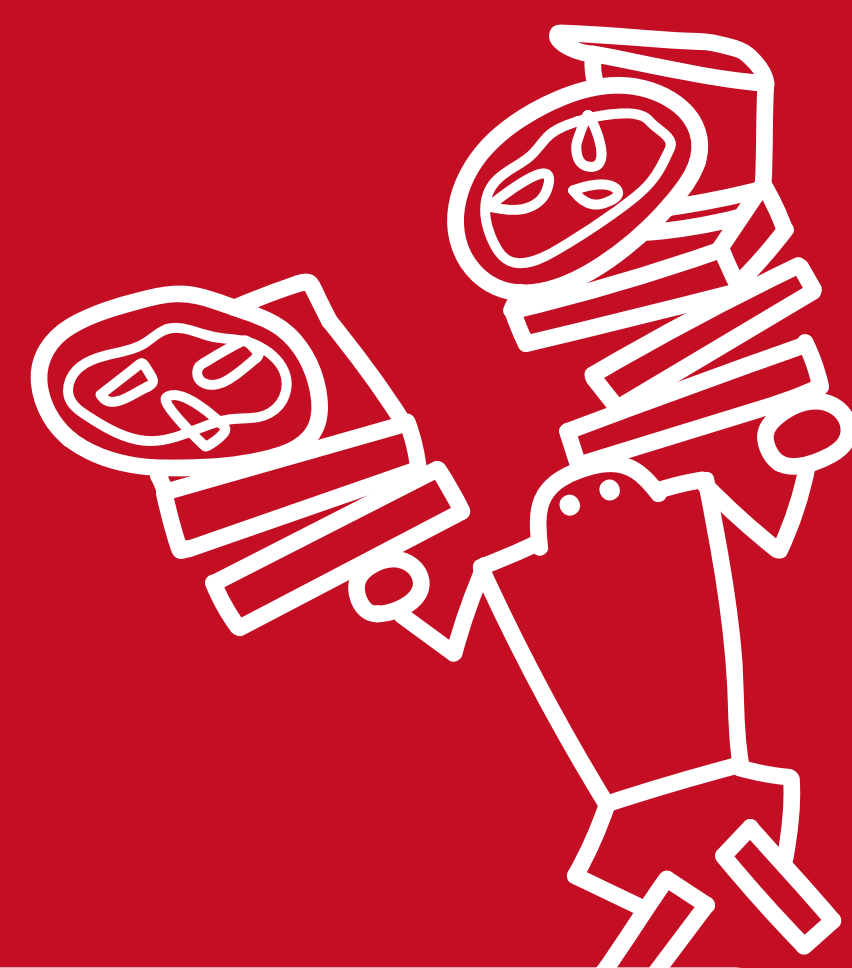


TAKE OUT

“ガーブウィークス”のテイクアウト!



マルゲリータ 1400
トマトソース、モッツァレラ、バジル、グラナ



水牛モッツァレラの
マルゲリータ 2130
トマトソース、水牛モッツァレラ、バジル



水牛燻製モッツァレラの
マルゲリータ 2120
トマトソース、水牛燻製モッツァレラ、バジル



マリナーラ 1320
トマトソース、ニンニク、オレガノ



チチニエッリ 1600
シラス、ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジル、
トマトソース



ナポレターナ 1430
トマトソース、フレッシュトマト、アンチョビ、
ニンニク、オリーブ、オレガノ



ローマナ 1780
トマトソース、ミニトマト、オレガノ、バジル、
アンチョビ、ニンニク、モッツァレラ、グラナ



カラブレーゼ 2070
トマトソース、燻製モッツァレラ、ピカンテサラミ、
ンドゥイヤ、ミニトマト、グラナ



メランツァーネ 1960
ナス、オレガノ、トマトソース、パンチェッタ、
モッツァレラ、バジル、黒胡椒



クワトロ フォルマッジオ 2130
モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、リコッタ



マルゲリータ ビアンカ 2190
水牛モッツァレラ、チェリートマト、バジル



フンギ 2010
4種きのこ、パンチェッタ、モッツァレラ、グラナ



サルシッチャ フリアリエッリ 2010
自家製ソーセージ、フリアリエッリ(イタリアの苦味野菜)、
燻製モッツァレラ、グラナ



ディアボラ 2010
奥丹波どりモモ、プチトマト、青唐辛子、
モッツァレラ、サラミ、オレガノ



ブラッチョディフェッロ 1900
ほうれん草ペースト、イタリア産サラミ、
モッツァレラ、黒胡椒

OTHER

生ハムとサラミ 910

フライドポテト 540

ウィーチキ 880

国産の鶏ムネ肉をサクッと揚げました。

GARB weeks+チキン=ウィーチキ!!