



# TAKEOUT MENU

OLIVAのお料理をご自宅でも美味しくお楽しみいただけます

## Contorno [惣菜] あともう一品!というときに



- A. カポナータ
- B. ツナとキノコ4種豆のマリネ
- C. サルシッチャとジャガイモのサラダ
- D. サツマイモとカボチャの  
ゴルゴンゾーラマリネ 各 320

## Antipasto [前菜] 副菜やおつまみにも!

- フルーツマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ 1290
- ポークリエット 700
- チーズの盛合せ 1080
- ロメインレタスを使ったシーザーサラダ 1020
- オリーブヴァサラダ 1240
- 鶏モモ肉のコンフィ [1本] 910
- ガーリックトースト [2本] 480
- フレンチフライ 640
- パルマ産プロシュート 750
- モルタデッラ 590
- サラミソプレッサヴェネタ 590
- アフエッタートミスト 1080

前菜の盛合せ  
[2~3人前] 1670



## Pasta [パスタ] お子様でも食べやすいショートパスタ

- ボロネーゼ 1350
- プッタネスカ 1240
- 本日のラグーソース 1400

本日メニューの内容はお問合せください

## Pizza [ピッツァ]

温め直しはトースターがオススメ

定番!!  
マルゲリータ 1180



- ビスマルク 1290
- マリナーラ 970
- シチリアーナ 1180
- プロシュート エルッコラ 1450
- クアトロフォルマッジ 1620

## Salsa Originale [オリジナルソース]

シェフ大谷が追求した和えるだけで美味しいソース

- パスタソース**
- トマトソース [120g] 210
  - プッタネスカ [120g] 430  
ニンニク、アンチョビ、オリーブ、ケーパー、トマトソース
  - ボロネーゼ [120g] 480  
牛ひき肉、玉ねぎ、人参等のお野菜、トマトソース
- なんでも使える! 万能ソース**
- アーリオオーリオ [30g] 160  
ニンニク、オリーブオイル、アンチョビ、白ワイン

茹でたパスタに和えるだけ!

ご自宅で簡単にお店の味をお楽しみいただけます。  
ライスやパンとの相性もバツグンです!

4人集まったら、おうちパーティーセット!

## SET FESTA in CASA 各セット 3780 [1名様] ご注文は4名様より承ります

### Set OLIVA [オリーブヴァセット]



- 前菜4種
  - ・イタリア産サラミとモルタデッラの盛合せ
  - ・彩り野菜のトマト煮込み “カポナータ”
  - ・サルチッチャのじゃがいもサラダ
  - ・鶏胸肉のクスクスサラダ
- 温菜
  - ・ホットシーザーサラダ
- ピッツァ
  - ・水牛モッツアレラのマルゲリータ
  - ・クアトロフォルマッジ
- パスタ
  - ・本日のパスタ
- メイン
  - ・オーストラリア産牛サーロインの鉄板焼き
- デザート
  - ・シフォンケーキ

### Set Cucina [クッチーナセット]



- 前菜
  - ・タリア産サラミとモルタデッラの盛り合わせ
  - ・彩り野菜のトマト煮込み “カポナータ”
  - ・豚肩肉のコンフィとキャベツのマスタード和え
- 温菜
  - ・鶏手羽中のスパイスフリット
- ピッツァ
  - ・シラス、赤玉ねぎ、ほうれん草の  
トマトソースピッツァ “チチニエツリ”
- パスタ
  - ・本日のパスタ
- メイン
  - ・3種類のお肉の炭火焼 “カルネミスト”
- デザート
  - ・シフォンケーキ

当日の仕入れ状況、季節により変更となる場合があります。

## Secondi Piatti [お肉料理] いつもよりちょっと贅沢に



本日の和牛  
[170g] 3560



若姫牛サーロイン  
[170g] 2800



若姫牛リブアイロール  
[450g] 3130



スペイン産栗豚ロースト  
[200g] 2050



青森県産津軽鶏ソテー  
[240g] 2050



カルネミスト  
3~4人分 [600g] 5180  
質・量UP! 6~8人分 [900g] 8420