



信州の薪を使って焼き上げる
本格ナポリピッツァ専門店

薪窯とピッツァイオーロの技が
生み出す正統ナポリピッツァ

400℃を超える薪窯で焼き上げるからこそ生み出せる本格派の香りと、サクッ、フワッ、モチットした食感。ピッツァの生地は、カブト社の小麦粉100%使用、国産の天然酵母に、シチリアの海塩など、材料にもこだわっています。当店の職人が、情熱と愛情を込めて伝統的な“手練り”で作った生地を使ったナポリピッツァは、小麦の自然な風味が強く感じられ、冷めてもやわらかいのが特徴です。

フォンターナの選べる2つのテイクアウトピッツァ

あつあつの 焼立てピッツァ

本格ナポリピッツァを焼き立てでお持ち帰り！本格派の香りと、パリッとしてもっちりとした食感。一



流のピッツァイオーロ（ピザ職人）が1枚1枚、魂を込めて焼き上げる味わいをご自宅などでいつでもお楽しみいただけます。

通販でもおなじみ 冷凍ピッツァ

本格的な味わいが手軽に楽しめる冷凍ピッツァもお持ち帰り出来ます！家にストックしておけば、いつでも好みの時間に焼き立てのおいしいピッツァをお楽しみいただけます。



★全国配送の人気ピザ製造枚数増加につき ピザスタッフ募集中！

内 容

ピザ焼き・冷凍ピザの製造
・トッピング・梱包業務など

未経験者歓迎！お気軽にお問い合わせください。TEL.0263-87-3016

ピザ通販インターネットサイト
薪窯ナポリピザ

<https://www.pizza-fontana.com>

薪窯ナポリピザフォンターナ

検索

〒390-0847 長野県松本市笹部2-6-29

■営業時間 午前9:00～午後18:00

■お問合せ・ご予約はTEL.0120-781-250 (受付時間/9:00～18:00)



**TAKE
OUT**

Pizza Menu



あつあつの焼き立てピッツア

※表示価格はすべて税込価格となります。



ピッツアのサイズが選べます！
小 直径20cm・約125g
大 直径30cm・約250g
オーダーを受けてからお作りします。
●お電話でのご予約も承りますので、お気軽にお問い合わせください。
●季節により写真とは盛り付けや内容物が変わる場合がございます。

通販でもおなじみ 冷凍ピッツア

※表示価格はすべて税込価格となります。

直径
20cm

当店自慢の新作を含む全12種類の
冷凍ピッツアから6枚をチョイス!!

マルゲリータ
ブッファラ



+

選べる
ピザ6枚



さらにお持ち帰り特典として
「生ハムカルボナーラピッツァ」
1枚サービス!

冷凍
ピッツァ

プレミアムピザ
選べる7枚セット

2,980円 (税込)

■メニューのアレルギ表示について■

食物アレルギーをお持ちのお客様に安心してお召し上がり頂くため、料理にアレルギー表示をしております。
※店舗では他の商品と調理工程を共有しているため、アレルゲン物質が付着、混入することもあります。

