

PREMIUM PASTA

～プレミアムカルボナーラ～

パスタ **大盛り** +500円 (税込550円)

生削り

当店に来たら絶対に食べて欲しい「看板パスタ」

ピアチェーレ新名物!
大人の三つ星★★★カルボナーラ
Carbonara

Quattro formaggi Carbonara

～4種類のチーズを生削り!～

生 生 生 生 生!

クワトロカルボナーラ

ペコリーノロマーノ、ゴダ、レッドチェダー、サムソの4種類チーズと、こだわり卵黄を使用した濃厚!プレミアム生カルボナーラです!

1,780円

(税込1,958円)

満足度 NO.1



※4種のチーズは、仕入れ状況によって変更になる場合がございます。



大人の三つ星★★★
肉肉肉ボナーラ
カルボナーラ

Meat Carbonara

～ローストビーフ×生ハム×ベーコンの3種盛り～

自家製のローストビーフ、ベーコンとハモンセラーノを使用したボリューム満点!肉好きにはたまらない肉祭りカルボナーラ!

1,880円 (税込2,068円)

肉

大人の三つ星★★★

カルボナーラ **黒トリュフ**

Black Truffle Carbonara

カルボナーラ

～贅沢の極み!黒トリュフを生削り～

世界三大珍味の一つでもある高級食材「トリュフ」の芳醇な香りとチーズのコクがやみつきになる贅沢カルボナーラです!

1,880円 (税込2,068円)



Piacere!
パスタ
のこだわり!

美味しい
理由!

「淡路麺業」の生パスタ!

創業115年の老舗「淡路麺業」



気温湿度が大切な生パスタは、地中海の気候に近い「淡路島」の風土で丹念に練り上げられた、モチモチした生地の“究極の生パスタ”です!

7日間熟成した自家製ベーコン!

「添加物不使用」の自家製ベーコン



塩麹でじっくり7日間塩漬けし、肉の状態を見ながら「ドライエイジング」を行い、仕上げは桜チップでスモーク!手間暇かけたシェフ自慢のこだわり“究極の自家製ベーコン”です!