

こちらはお持ち帰りメニューです。

# Fresh Pasta

店内製造  
生パスタ

生パスタ大盛  
+¥93 (税込¥100)



1 **とろとろ卵とベーコンのカルボナーラ**  
¥926 (税込¥1,000)

2 **海の幸のペスカトーレ**  
(海老・ホタテ・イカ)  
¥1,158 (税込¥1,250)

3 **遠州灘産しらすとホタテのペペロンチーノ**  
¥926 (税込¥1,000)



4 **ホタテ・イカとほうれん草の明太子クリーム**  
¥1,158 (税込¥1,250)



5 **ベーコンとほうれん草のペペロンチーノ**  
¥695 (税込¥750)



6 **スモークサーモン・生トマトとモッツァレラのペペロンチーノ**  
¥1,019 (税込¥1,100)



7 **なすとベーコンのトマトソース**  
¥741 (税込¥800)



8 **イカときこの明太子和風**  
¥741 (税込¥800)



9 **スモークサーモンときこのおろしポン酢和風**  
¥880 (税込¥950)



10 **ツナとしらすのおろしポン酢和風**  
¥880 (税込¥950)



11 **たっぷりきのことツナの辛ビアータ**  
¥788 (税込¥850)



12 **なすとときのこのミートソース**  
¥880 (税込¥950)



13 **とろとろ卵ときこのミートソース**  
¥880 (税込¥950)

🔥 にんにく入り 🌶️ 唐辛子入り

生パスタは非常に伸びやすくデリケートです。  
できるだけ早め(約10分以内)にお召し上がりください。

こちらはお持ち帰りメニューです。

# Pizza

約25cm  
自家製ピッツァ



15 **4種のチーズとはちみつ**  
¥788 (税込¥850)

14 **マルゲリータ**  
¥788 (税込¥850)

16 **照焼チキン**  
¥880 (税込¥950)



17 **ツナマヨとスイートコーン**  
¥788 (税込¥850)



18 **スモークサーモンとほうれん草**  
¥1,019 (税込¥1,100)



19 **遠州灘産しらす・生トマトとバジル**  
¥926 (税込¥1,000)



20 **PISTA ミックス (唐揚げ・ベーコン・ツナ・コーン)**  
¥1,158 (税込¥1,250)



21 **照焼チキン+ツナマヨとスイートコーン**  
¥926 (税込¥1,000)



22 **マルゲリータ+4種のチーズとはちみつ**  
¥880 (税込¥950)

お食事と一緒にいかがですか?

自分へのご褒美、お友達とのお茶会等にいかがでしょうか?  
お持ち帰りデザート ¥232 (税込¥250)  
デザートは季節により異なります。スタッフへお尋ねください。

- ・ドリンク各種
  - ・気まぐれビール
  - ・ハイボール
  - ・ノンアルコールビール
- 店頭にて販売しています。



たっぷり! フライドポテト  
¥371 (税込¥400)



チキン唐揚げ&フライドポテト  
¥510 (税込¥550)



焼きたてフォカッチャ  
¥325 (税込¥350)

TAKE OUT



待たずに電話で簡単オーダー!

053-522-8155

ご注文の際は

- ①ご希望の商品名または商品番号
- ②ご注文者様のお名前、電話番号
- ③お受け取り希望時間を電話口のスタッフにお伝えください。

ネットでらくらくオーダー!



ご注文方法

- ①サイトにアクセス
- ②商品を「カートに追加」
- ③ページ右上「カートを見る」をタップ
- ④ご注文内容を確認し、お受け取り日時・お名前等を入力
- ⑤ご注文内容を最終確認、注文確定

毎月5名様に

¥1,000 PiSTA で使える商品券  
プレゼントキャンペーン実施中!



Follow me /  
Instagram

LINE  
公式アカウント

お友だち追加は  
こちらから→



毎月!!

お得なクーポン配布

お友だち大募集!

明るく  
元気な方  
大歓迎!

スタッフ大募集!

詳細、お問い合わせは公式ホームページにて!



11:00~21:00(L.O.20:30)  
年中無休

PiSTA 湖西  
〒431-0302  
静岡県湖西市新居町新居250-17  
053-522-8155

こだわりの生パスタ

当店の生パスタは店内製造!

細挽きデュラム小麦と愛知県産きぬあかり使用。

絶妙な黄金比で混ぜ合わせた粉に湿度により変化する水分を足し、  
W真空製法で作られる麺はプリプリ&モチモチの癖になる食感。



TAKE OUT MENU  
tel:053-522-8155



研究に研究を重ねた配合と熟練の職人技により作られた  
ピザ生地(ドゥ)を低温冷蔵庫で5日間熟成。  
ソース・チーズ・具材を丁寧にバランスよくのせる。  
約350度の高温ピザ窯で一気に焼き上げた  
ピZZァは外サクッ中モチッがたまらない!

自慢のピZZァ