

ナポリの水辺の屋台 キッチンカー

quattro—lavoro
クワトロ・ラボロ



ピザ窯の燃料には環境にやさしい
100%木の燃料「ペレット」を使用しています
500度の高温で焼き上げる本格石窯ピザ

ペレット燃料は水分も少なく、
高温で燃焼することができ、
煙もほとんど出ないのが特徴

石窯とペレット燃料の組み合わせで、
500度以上の高温を安全に生み出すことができ、
本格石窯ピッツァが
1枚わずか90秒で焼きあがります。



by Pizza-aqua ピザ・アクア

[営業時間]8:00~17:00 [定休日]土日祝

〒480-1195 愛知県長久手市岩作雁又1-1
愛知医科大学病院アメニティ棟2階

[TEL]0561-76-1071

[WEB]<https://pizza-aqua.com>

[Instagram]

<https://www.instagram.com/quattro.lavoro>

<https://www.instagram.com/pizza.aqua>



水辺の「マルゲリータ」

定番のナポリピザ
トマト・モッツアレラチーズ・バジル
シンプルながら間違いない旨さ！

800 (税込) 円



ナポリスタイル
4つ折りマルゲリータ

ナポリの屋台では定番の4つ折りタイプ
ワンハンドで食べ歩きにピッタリ！
熱いうちにカブっといてください

750 (税込) 円



水辺の
「クワトロフォルマッジ」

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・
グラナパダーノ・クリームチーズ
4種のチーズが織りなす濃厚な味。
一度食べればクセになる当店自慢の1品。

900 (税込) 円



ナポリスタイル
4つ折りクワトロフロマッジ

4種のチーズの濃厚な味を
4つ折りナポリスタイルで
食べ歩きよう！

850 (税込) 円



ハーフ&ハーフPizza

2種類のピザをどちらも食べたい方へ
高い方のピザに+¥100

(税込)
円



小倉あんバターチーズ

バターソースをベースに、モッツアレラチーズ
小倉あんをトッピングした。ナポリ×名古屋の融合
塩味と甘味が絶妙にマッチ！

850 (税込) 円

ナポリの屋台で食べたPizzaが忘れられなくて、
移動販売を始めました(^^)
美味しいピザで笑顔になってほしい・
そんな思いです。

自家製のピザ生地を1枚ずつ手伸ばし。
イタリア産のトマトソース・チーズを使って
1枚ずつ丁寧に焼き上げています。



使用する電力はごくわずか。
ペレットをピザ窯へ送りこむモーターと、
小型車載冷蔵庫・換気扇・照明類くらいです。
火力はペレットの燃焼力なので電気は使いません。

Set
Drink