

Piatto consigliato del giorno 日替わりメニュー



Antipasto del giorno 前菜

アンティパスト デル ジョルノ

A: 鰯の薫焼き 焼野菜のマリネとパプリカのソース

¥2,000
(税込 ¥ 2,200)

B: ポルペッターネと茄子のサルミジャーナ

¥1,800
(税込 ¥ 1,980)

Zupetta del giorno スープ

ズペッタ デル ジョルノ

きのこのクリームズペッタ

¥650
(税込 ¥ 715)

Pizza del giorno ピッツァ

ピッツァ デル ジョルノ

“Pizza Strega”

(かぼちゃペースト・フィオールディラッテ・黄色トマト・ポルケッタ
ルッコラ・赤ワインソース)

¥1,800
(税込 ¥ 1,980)

Pasta del giorno パスタ

パスタ デル ジョルノ

A: パッパルデッレ ボスカイオーラ

¥2,000
(税込 ¥ 2,200)

サルシッチャときのこの軽いクリームソース

(※麺の変更はできません)

※セット価格 + ¥ 200
(税込 ¥ 220)

B: 太刀魚の煮込みのスパゲッティ

¥1,800
(税込 ¥ 1,980)

Il piatto di Pesce dell' giorno 本日のお魚料理

イル ピアット ディ ペッシェデル ジョルノ

サーモンのソテー 青リンゴとヨーグルトのソース

¥2,400
(税込 ¥ 2,640)

Il piatto di carne del giorno 本日のお肉料理

イル ピアット ディ カルネ デル ジョルノ

ビールで煮た牛スネ肉のスペツァティーノ

¥3,300
(税込 ¥ 3,630)

Verdure dell' giorno お野菜 (付け合わせ)

ヴェルドウーレデル ジョルノ

里芋のフリッコモルビド

¥750
(税込 ¥ 825)

Gelato dell' giorno ジェラート

ジェラート デル ジョルノ

栗チョコのジェラート&りんごのシャーベット

¥400
(税込 ¥ 440)

Dolce Menu ドルチェメニュー

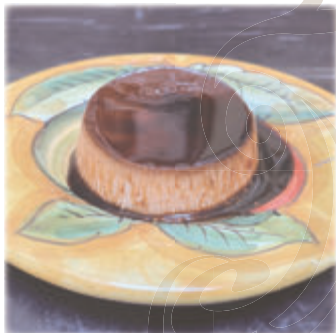
※ランチ/ディナーセットのドルチェはA・Bから1つお選びいただけます。
C〜Lも＋¥100(税込¥110)でお選びいただけます。



A *Gelato altigiano* 単品 ¥ ask
本日の『匠ジェラート』
種類は日替わりメニューをご覧ください。



B *Tiramisù* 単品 ¥ 400
ティラミス (税込¥440)
伝説のティラミスが10年ぶりに復活！
濃厚なマスカルポーネチーズとナポリKIMBO社の
最高級エスプレッソで作った当店、オリジナルレシピ。



C *Budino* 単品 ¥ 430
(税込¥473)
ブディーノ(石窯焼きプリン)



D *Coda di Aragosta* 単品 ¥ 500
(税込¥550)
コーダ ディ アラゴスタ
パイ生地の中にシュー生地を
入れて焼きのばし、中にクリームを
詰めたナポリ菓子。



E *Delizia al Limone* 単品 ¥ 500
(税込¥550)
デリッツァ アル リモーネ
イタリア語で“素晴らしいレモンのケーキ”
レモンチェッロ(リキュール)風味の
スポンジとレモンクリームの爽やかなケーキ



F *Pastiera* 単品 ¥ 500
パスティエーラ (税込¥550)
大麦と小麦のミルク煮と
リコッタチーズを使ったしっとりとした
ナポリの伝統菓子。



H *Torta Caprese* 単品 ¥ 500
(税込¥583)
トルタ カプレーゼ
アーモンドスライスを使った
カプリ島伝統のチョコレートケーキ。



I *Torta Ricca al parmigiano* 単品 ¥ 530
(税込¥583)
トルタ リッカ パルミジャーノ
パルミジャーノチーズをふんだんに使った
リッチなチーズケーキ



J *Baba Napoletana* 単品 ¥ 530
(税込¥583)
ババ ナポレターナ
ナポリのドルチェと言えば、ババです。
ラム酒のきいた生地に生クリームたっぷり！



私たち匠匠が作っています!!

世界一のピッツァ職人
パシクアール牧島

× チェザリ!!
グリモパスティチエーラ
上田 舞子