

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: マグロのトンノクルーダ 椎茸のマリネ

¥1,750
(税込 ¥1,925)

B: 牛モツのトマト煮込み

¥1,200
(税込 ¥1,320)

Zupetta del giorno スープ

ズペッタ デル ジョルノ

蕪のクリームズペッタ

¥600
(税込 ¥660)

Pizza del giorno ピッツァ

ピッツァ デル ジョルノ

“Pizza Gennaio” ピッツァ ジェンナイオ

(ブロッコリー・スズキのスモーク・フィオールディラッテ
ボッタルガ・バター・イタリアンパセリ)

¥1,800
(税込 ¥1,980)

Pasta del giorno パスタ

パスタ デル ジョルノ

A: 鴨もも肉とレンズ豆のラグービアンコ フジッリ

¥2,000
(税込 ¥2,200)

※セット価格 + ¥200
(税込 ¥220)

B: 鱈とちぢみほうれん草のペペロンチーノ
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

アンコウのインペパータ

¥2,500
(税込 ¥2,750)

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

静岡県産マンガリッツァ豚と冬野菜のボッリート

¥3,800
(税込 ¥4,180)

Verdure dell'giorno お野菜 (付け合わせ)

ヴェルドゥーレ デル ジョルノ

白菜のストウファータ

¥700
(税込 ¥770)

Gelato dell'giorno ジェラート

ジェラート デル ジョルノ

ザバイオーネのジェラート &
カシスブラッドオレンジのシャーベット

¥400
(税込 ¥440)

Dolce Menu ドルチェメニュー

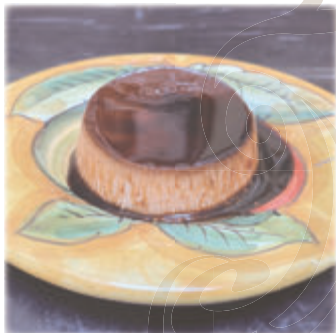
※ランチ/ディナーセットのドルチェはA・Bから1つお選びいただけます。
C〜Lも＋¥100(税込¥110)でお選びいただけます。



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 of 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