

# 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: 鯖のマリネとお米のサラダ

¥1,700  
(税込 ¥1,870)

B: ショウサイ河豚のカルパッチョ インサラータ添え

¥1,650  
(税込 ¥1,815)

## Zupetta del giorno スープ

ズペッタデル ジョルノ

トマトとスペルト小麦のズペッタ

¥600  
(税込 ¥660)

## Pizza del giorno ピッツァ

ピッツァデル ジョルノ

“Pizza al Febbraio”

スカローラストウファータ・フィオールディラッテ・サルシッチャ  
ポモドーロジャッロ・リコッタクリーム

¥1,800  
(税込 ¥1,980)

## Pasta del giorno パスタ

パスタデル ジョルノ

A: 牡蠣とフリアリエッリのリングイネ

¥2,000  
(税込 ¥2,200)

※セット価格 + ¥200  
(税込 ¥220)

B: 仔羊とマッシュルームのラグーソーススパゲッティ

¥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

真鯛のスコッタータ リボリータ添え

¥2,200  
(税込 ¥2,420)

## 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

和牛モモ肉のコトレッタとルッコラサラダ

¥3,800  
(税込 ¥4,180)

## V verdure dell' giorno お野菜 (付け合わせ)

ヴェルドウーレデル ジョルノ

人参のインパデッラ

¥650  
(税込 ¥715)

## Gelato dell' giorno ジェラート

ジェラートデル ジョルノ

バニラヨーグルトジェラート & 苺シャーベット

¥400  
(税込 ¥440)

# Dolce Menu ドルチェメニュー

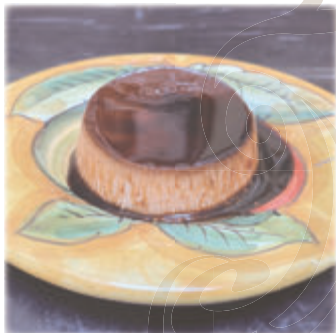
※ランチ/ディナーセットのドルチェはA・Bから1つお選びいただけます。  
C〜Lも＋¥100(税込¥110)でお選びいただけます。



**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