

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: イイダコと菊芋のスカパーチェ

¥1,550
(税込 ¥1,705)

B: キャベツとじゃがいものガットー仕立て

¥1,050
(税込 ¥1,155)

Zupetta del giorno スープ

ズペッタデル ジョルノ

新玉ネギと新じゃがいものクリーミーズペッタ

¥600
(税込 ¥660)

Pizza del giorno ピッツァ

ピッツァデル ジョルノ

“Pizza al Marzo”

¥1,800
(税込 ¥1,980)

～卵とアスパラガス、パンチェッタのトリュフ風味ピッツァ～

卵ソース・アスパラガス・パンチェッタ・フィオールディラッテ・黒トリュフソース

Pasta del giorno パスタ

パスタデル ジョルノ

A: ヤリイカとブロッコリーロマネスコのトマトソース
スパゲッティ

¥2,200
(税込 ¥2,420)

※セット価格 + ¥400
(税込 ¥440)

B: 春が旬のそら豆を使った、ナポリの伝統的なパスタ。
パスタ エ ファーベ

¥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

真鯛と春の豆類のアクアパッツァ風

¥2,800
(税込 ¥3,080)

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

三河赤鶏もも肉の薪火焼き

¥2,750
(税込 ¥3,025)

Verdure dell' giorno お野菜 (付け合わせ)

ヴェルドゥーレデル ジョルノ

ファーヴェ・エ・チコリア (プーリア郷土料理)
干しそら豆のピューレと青菜のソテー

¥650
(税込 ¥715)

※チコリアの代わりに小松菜を使用しています

Gelato dell' giorno ジェラート

ジェラートデル ジョルノ

アプリコットジェラート & ミルクティーシャーベット

¥400
(税込 ¥440)

Dolce Menu ドルチェメニュー

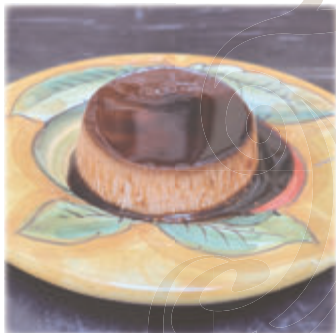
※ランチ/ディナーセットのドルチェはA・Bから1つお選びいただけます。
C〜Lも＋¥100(税込¥110)でお選びいただけます。



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)

当店の名物ドルチェ。大自然の中で
のびのびと育った元気な鶏から生まれる
新鮮こだわり卵を使用。パニラビーンズ
たっぷり濃厚な味わいです。



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