

# 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: 薫焼き鰹のカルパッチョ  
新玉ねぎと塩そら豆のサラダ ¥1,300  
(税込 ¥1,430)

B: 仔羊のトリッパと春キャベツのトマト煮 ¥1,200  
(税込 ¥1,320)

## Zupetta del giorno スープ

ズペッタデル ジョルノ

青えんどう豆の冷製ズペッタ ¥600  
(税込 ¥660)

## Pizza del giorno ピッツァ

ピッツァデル ジョルノ

“Pizza al Maggio” ¥1,800  
(税込 ¥1,980)

新玉ねぎソース、フィオールディラッテ、スモークチキン、  
スナップエンドウ、フライドオニオン

## Pasta del giorno パスタ

パスタデル ジョルノ

A: ホタルイカのスパゲッティ アンチョビ風味 ¥2,000  
(税込 ¥2,200)

※セット価格 + ¥200  
(税込 ¥220)

B: 仔羊とグリーンピースのカーチョ・エ・ウオーヴォ  
ショートパスタ カザレッチェ ¥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

ショウサイフグとアーティチョークのソテー  
グアンチャーレ添え ¥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

鶏セセリのブラーチェ ヴィニャローラ風 ¥2,500  
(税込 ¥2,750)

## Verdure dell' giorno お野菜 (付け合わせ)

ヴェルドウーレデル ジョルノ

ズッキーニの花フリット ¥600  
(税込 ¥660)

## Gelato del giorno ジェラート

ジェラートデル ジョルノ

《果実のプロ『芋銀』 **imosin** × 職人の技匠ジェラートシリーズ》  
抹茶チョコケーキジェラート&カラマンダリンのソルベ ¥400  
(税込 ¥440)

カラマンダリンとは、愛媛県中島産温州みかんとキングマンダリンの交配により生まれた、  
4〜5月頃に旬を迎える「春の濃厚みかん」です。

市場から直接仕入れ鮮度を閉じ込めた、とろける果実ソルベをお楽しみ下さい。

# Dolce Menu

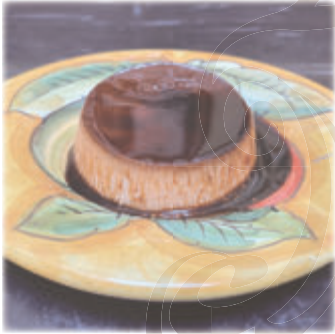
## ドルチェメニュー

※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。バニラビーンズ  
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