

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: 鱈のタルタルとゴーヤのアグロドルチェ

¥1,850
(税込 ¥ 2,035)

B: イワシと甘とうがらしのマリネ

¥1,700
(税込 ¥ 1,870)

Zupetta del giorno スープ

ズペッタデル ジョルノ

冷製 新じゃがいもの冷たいスープ

¥600
(税込 ¥ 660)

Pizza del giorno ピッツァ

ピッツァデル ジョルノ

“Pizza di giugno”

¥1,800
(税込 ¥ 1,980)

自家製キーマカレー・フィオール ディ ラッテ・グリル野菜・温泉卵

Pasta del giorno パスタ

パスタデル ジョルノ

冷製 A: タコと夏野菜の冷たいフェデリーニ

¥2,100
(税込 ¥ 2,310)

パプリカとアーモンドのロメスコソース

※セット価格 + ¥ 300
(税込 ¥ 330)

B: 海老とえだ豆のアマルフィ風レモンバターソース
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

穴子とヤングコーンの薪火焼き バーニャカウダソース

¥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

名古屋コーチンもも肉のコンフィ

¥3,800
(税込 ¥ 4,180)

Verdure dell' giorno お野菜 (付け合わせ)

ヴェルドウーレデル ジョルノ

ヤングコーンの薪火焼き

¥600
(税込 ¥ 660)

Gelato dell' 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》

フィオルディラッテ濃厚ミルクジェラート
& フレッシュメロンシャーベット

¥400
(税込 ¥ 440)

市場より仕入れた後味すっきり赤肉メロンをコールドプレスジュースで丁寧に絞りました

Dolce Menu

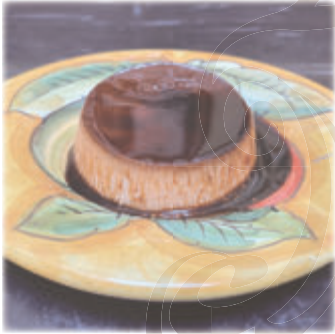
ドルチェメニュー

※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スヤやかなケーキ

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