

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: 鰹のカルパッチョ
万願寺とうがらしのケッカソース

¥1,800
(税込 ¥ 1,980)

B: 秋刀魚と里芋のトルティエーラ 香草パン粉焼き

¥1,750
(税込 ¥ 1,925)

Zupetta del giorno スープ

ズペッタ デル ジョルノ

キノコのクリームズペッタ

¥650
(税込 ¥ 715)

Pizza del giorno ピッツァ

ピッツァ デル ジョルノ

“Pizza Ottobre”

モッツアレラ、かぼちゃ、ポルケッタ、タラッリ

アリアニコソース、セルバチコ

¥1,800
(税込 ¥ 1,980)

Pasta del giorno パスタ

パスタ デル ジョルノ

A: 太刀魚のスパゲッティプッタネスカ

¥1,800
(税込 ¥ 1,980)

B: サルシッチャとキノコのボスカイオーラ
マファルディーネ

¥2,100
(税込 ¥ 2,310)

※セット価格 + ¥ 300
(税込 ¥ 330)

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

秋鮭と牡蠣のストウファート

¥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

鴨もも肉のカッソーラ

¥3,500
(税込 ¥ 3,850)

Verdure dell' giorno お野菜(付け合わせ)

ヴェルドウーレデル ジョルノ

青菜のアーリオ オーリオ

¥500
(税込 ¥ 550)

Gelato dell' giorno ジェラート

ジェラート デル ジョルノ

塩キャラメルジェラート & りんごのシャーベット

¥400
(税込 ¥ 440)

Dolce Menu ドルチェメニュー

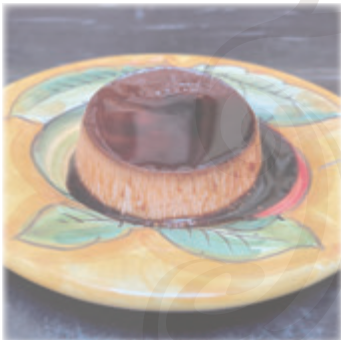
※ランチ/ディナーセットのドルチェはA・B・Cから1つお選びいただけます。
(D～L も + ¥100 (税込 ¥110) でお選びいただけます。)



A Gelato artigianale 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 Panettone 単品 ¥ 400
パネッtone (税込 ¥440)
イタリアの伝統的なドライフルーツが入った
発酵菓子パン。12月から1月上旬まで約
1か月続くクリスマス期間中、少しずつ切り
分けて食べるのが通例です。



D 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。

E 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
ムを詰めたナポリ菓子。

F 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” レモンチェッコ(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。

G Pastiera 単品 ¥ 500
(税込 ¥550)
パスティエーラ
大麦と小麦のミルク煮とリコッタ
チーズで作るしっとりとしたタルト。
ナポリの伝統菓子。



H Torta Caprese 単品 ¥ 500
(税込 ¥550)
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 Babà Napoletana 単品 ¥ 530
(税込 ¥583)
ババ ナボレーターナ
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
バシクアーレ牧島

× チェザリ!!
プリモパスティチェーラ
上田 舞子