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: メジマグロのカルパッチョ
赤玉ねぎのアグロドルチェ添え
¥1,900
（税込￥2,090）

B: 鶏胸肉とペペロナータのサラダ
¥1,600
（税込￥1,760）

Zuppetta del giorno スープ
ズペッタ デル ジョルノ

さつまいものクリームスープ
¥700
（税込￥770）

Pizza del giorno ピッツァ
ピッツァ デル ジョルノ

“Pizza Novembre”
トリュフクリームソース、舞茸•しめじ•マッシュルームのソテー、
フィオールディラッテ、カリカリ生ハム、卵黄ソース
¥1,800
（税込￥1,980）

Pasta del giorno パスタ
パスタ デル ジョルノ

A: サルシッチャとブロッコリーのクリームソース
ファルファッレ
¥1,800
（税込￥1,980）

B: カマスと春菊のジェノベーゼソース
スパゲッティ
¥2,000
（税込￥2,200）
※セット価格＋￥200
（税込￥220）

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

魚介の濃厚トマト煮込み ～カッチュッコ～
¥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

和牛スネ肉の赤ワイン煮込み
¥3,300
（税込￥3,630）

Verdure dell giorno お野菜（付け合わせ）
ヴェルドゥーレ デル ジョルノ

ヒヨコ豆のトマト煮
¥500
（税込￥550）

Gelato dell giorno ジェラート
ジェラート デル ジョルノ

ビアンコマンジャーレ（アーモンドミルクジェラート）&
栗と柿のシャーベット
¥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。）



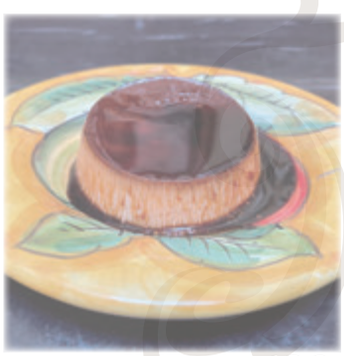
A *Gelato altigiano* 単品￥*ask*
本日の『匠ジェラート』
種類は日替わりメニューをご覧ください。



B *Tiramisù* 単品￥*400*（税込￥440）
ティラミス
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*（税込￥440）
パネットーネ
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カ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で濃厚な味わいです。



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、中にクリー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。



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！

