

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: カンパチのカルパッチョ

¥1,800
(税込 ¥1,980)

キウイとアーモンド・モッツァレラチーズのソース

B: 鱈のマリネとお米のサラダ

¥1,000
(税込 ¥1,100)

Zupetta del giorno スープ

ズペッタデルジョルノ

枝豆の冷製ズペッタ

¥600
(税込 ¥660)

Pizza del giorno ピッツァ

ピッツァデルジョルノ

台湾パイナップルのカルパッチョとプロシュット

三種チーズピッツァ

¥1,800
(税込 ¥1,980)

Pasta del giorno パスタ

パスタデルジョルノ

冷製 A: 焼きトウモロコシの冷たいカルボナーラ

¥2,000
(税込 ¥2,200)

※セット価格 + ¥200
(税込 ¥220)

B: カマスと焼きナス・青唐辛子のスパゲッティ

¥1,600
(税込 ¥1,760)

Il piatto di Pesce del 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

三重県産スズキの旬菜・お豆のミネストローネ仕立て

¥2,700
(税込 ¥2,970)

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

三河赤鶏骨付きもも肉のブラーチェ

¥2,900
(税込 ¥3,190)

Vendure dell'giorno お野菜(付け合わせ)

ヴェルドゥーレデル ジョルノ

サヤインゲンのマリネ

¥600
(税込 ¥660)

Gelato dell'giorno ジェラート

ジェラートデルジョルノ

ミルク杏仁 & 完熟マンゴー

(ジェラート) (シャーベット)

¥400
(税込 ¥440)

Dolce Menu

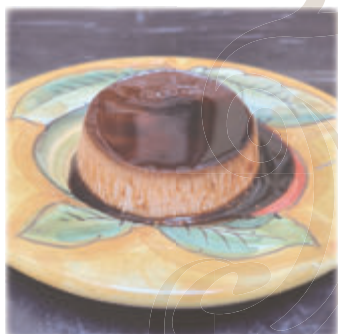
ドルチェメニュー

※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。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みややかなケーキ

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