

# 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: サワラのタリアータ マスカットとミョウガのソース ¥1,400  
(税込 ¥1,540)

B: カワツエビとナスのフリット ¥1,300  
スカモルツァチーズのコトレッタ (税込 ¥1,430)

*Zupetta del giorno* スープ  
ズペッタデルジョルノ

**温製** 霜降りひらたけのクリームスープ ¥600  
(税込 ¥660)

*Pizza del giorno* ピッツァ  
ピッツァデルジョルノ

～Happy Halloween! カボチャが主役のピッツァ～  
海老とカボチャのハロウィンピッツァ ¥1,800  
(税込 ¥1,980)  
(特製カボチャソース・海老・燻製モッツァレラ・アーモンドスライス・  
バジル・バルサミコソース)

*Pasta del giorno* パスタ  
パスタデルジョルノ

A: イワシのスパゲッティ サフラン風味 ¥1,800  
(税込 ¥1,980)

B: スルメイカとカボチャとドライポルチーニのパッケージ ¥2,200  
(ショートパスタ) (税込 ¥2,420)

※セット価格 + ¥400  
(税込 ¥440)

*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

絹姫サーモンのソテー ポルチーニクリームソース ¥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

鴨モモ肉のマスタートド風味 ¥2,400  
(香ばしくソテーした鴨肉と里芋のロースト添え) (税込 ¥2,640)

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

里芋のロースト ¥500  
(税込 ¥550)

*Gelato dell'giorno* ジェラート  
ジェラートデルジョルノ

マロンケーキ & バニラ ¥400  
(ジェラート) (ジェラート) (税込 ¥440)

# Dolce Menu

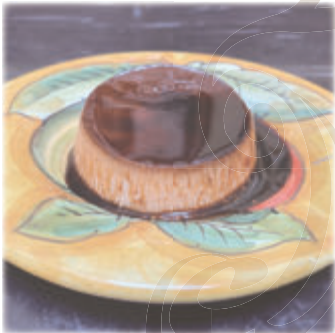
## ドルチェメニュー

※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)

**D** *Coda di Aragosta* 単品 ¥ 500  
(税込¥550)  
コーダ ディ アラゴスタ

**E** *Delizia al Limone* 単品 ¥ 500  
(税込¥550)  
デリッツァ アル リモーネ

**F** *Pastiera* 単品 ¥ 500  
パスティエーラ (税込¥550)

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。

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。

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

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