

※商品の価格は全て税込価格です

ピッツアのサイズは
全て 29センチです

Pizza

箱代¥110



マルゲリータ
モッツァレラ、トマトソース、バジル、グラナパダーノ、EXVOIL ¥1,760



ピッツアジーン
水牛のモッツァレラ、チェリートマト、サラミ、バジル ¥2,400



マルゲリータエクストラ
水牛のモッツァレラ、トマトソース、バジル、グラナパダーノ ¥2,350



トッピング
チーズ2倍 ¥378
タバスコ3ml
小袋に入ったタバスコになります ¥108



野菜系トッピング ¥162
肉魚系トッピング ¥270



SOFT DRINK
ソフトドリンク 330ml ¥324
■コーラ ■ジンジャール ■アップル ■オレンジ
■ウーロン茶 ■トニックウォーター ■カルピス ■コーヒー (アイス)



ALCOHOL
アルコール
■イタリアンボトルワイン (赤/白) ¥2,700~
■イタリアンビール ¥756



クアトロフォルマッジ (ハチミツ付)
モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、グラナパダーノ、クルミ ¥2,250



プロシュット エルッコラ
モッツァレラ、生ハム、ルッコラ、パルミジャーノレッジャーノ ¥2,250



ジェノベーゼ
モッツァレラ、バジルペースト、チェリートマト ¥2,160



ペスカトーレ (チーズ無し)
トマトソース、ニンニク、オレガノ、バジル、ムール貝、海老、あさり、イカ、タコ ¥2,650



ソーセージのピッツァ
モッツァレラ、トマトソース、ソーセージ、バジル ¥1,960



マイス (コーンのピッツァ)
モッツァレラ、トマトソース、スイートコーン、バジル ¥1,960



サラミのピッツァ
モッツァレラ、トマトソース、サラミ、バジル ¥2,160



ロマーナ
モッツァレラ、トマトソース、アンチョビ、オレガノ、バジル ¥2,160



クアトロフンギ
マルゲリータ、4種のキノコ、ハム、バジル ¥2,160



カプリチオーザ
マルゲリータEX、カルチョフィ、キノコ、ハム、ブラックオリーブ、バジル ¥2,650



ディアボラ
マルゲリータ、ピリ辛サラミ、バジル ¥2,160



メランザーネ
マルゲリータ、揚げ茄子、バジル ¥1,960



トンノ エ チボラ
マルゲリータ、ツナ、タマネギ、バジル ¥1,960



カルツォーネ
トマトソース、リコッタチーズ、モッツァレラ、サラミ、黒コショウ、バジル ¥2,160



ガンベレッティ (チーズ無し)
トマトソース、ニンニク、オレガノ、海老、ルッコラ ¥2,160



ビスマルクドン
モッツァレラ、きのこ、生ハム、羊麩、塩、黒コショウ、バジル ¥2,250



マリナーラ (チーズ無し)
トマトソース、ニンニク、オレガノ、バジル ¥1,520



シチリアーナ (チーズ無し)
マリナーラ、ブラックオリーブ、アンチョビ、クッパ、ニンニク、バジル ¥1,760



ビスマルクビアンカ
モッツァレラ、きのこ、生ハム、羊麩、塩、黒コショウ、バジル ¥2,250



マルゲリータビアンカ
モッツァレラ、チェリートマト、バジル、グラナパダーノ ¥1,760



イゾラヴェルデ
モッツァレラ、リコッタ、海老、ルッコラ、パルミジャーノレッジャーノ ¥2,250



サルシッチャ エ フリアリエッリ
サルシッチャ、フリリアエッリ、フローヴォラ、グラナパダーノ ¥2,650



トンノ エ チボラビアンカ
モッツァレラ、ツナ、タマネギ、グラナパダーノ、バジル ¥1,960



オルトラーナ
モッツァレラ、たっぷり季節野菜、フローヴォラ、グラナパダーノ ¥2,600



ボスカイオーラ
モッツァレラ、タマネギ、きのこ、トマト、ピリ辛サラミ、バジル ¥2,600



パンナ エ フンギ
モッツァレラ、きのこ、ハム、バジル、グラナパダーノ ¥2,010



アッチューゲ
モッツァレラ、アンチョビ、タマネギ、バジル、グラナパダーノ ¥1,910

Pasta

箱代¥110



アマトリチャーナ
¥1,570



アラビアータ
¥1,570



ナポリタン
¥1,670



揚げ茄子のトマトソース
¥1,670



ボロネーゼ
¥1,670



ボスカイオーラ
¥1,760



プッタネスカ
¥1,760



ペスカトーレ (トマト)
¥2,160



たっぷりきのこのクリームパスタ
¥1,670



スモークサーモンときのこのクリームパスタ
¥1,760



ヤリイカと明太子のクリームパスタ
¥1,860



カルボナーラ
¥1,960



生ウニのトマトクリームパスタ
¥2,010



むきえびのペペロンチーノ
¥1,760



オイルサーディンのペペロンチーノ
¥1,620



サルシッチャとブロッコリーのペペロンチーノ
¥1,760



スパゲッティ・ボンゴレ・ビアンコ (アサリのパスタ)
¥1,910



ジェノベーゼ
¥1,760



ペスカトーレ (オイル)
¥2,160

サイドメニュー

 パルマ産生ハム ¥540	 生ハムサラミ盛り合わせ ¥1,810	 季節野菜のピクルス ¥540	 フライドポテト ¥640
 スモークサーモンのマリネ ¥690	 アランチーニ (ライスコロッケ) 1個の価格です 1個からオーダー可能です ¥225	 カポナータ ¥640	 前菜盛り合わせ ¥2,890

サラダ

 シーザーサラダ ¥1,270	 パルマ産生ハムのサラダ ¥1,270	 海の幸のサラダ ¥1,810	 カプレーゼ ¥2,300
-----------------------	---------------------------	-----------------------	---------------------

デザート

 ケーキ2種盛り ¥590	 ティラミス ¥690
---------------------	-------------------

Pizzeria Da Gino
～ ピッツェリア ダジーノ ～

ランチ 11:00～15:00 (OS 14:00)
ディナー 18:00～22:00 (OS 21:00)
※変更になる場合があります。

神野店 ☎0952-30-8955
白山店 ☎0952-37-1923

本場ナポリの味を佐賀の皆様に伝えたい

佐賀県唯一 「真のナポリピッツァ協会」 認定店

VERA PIZZA Napoletana No 665

2013 年、DAGINO は「KEN'S DINING」の屋号で地元佐賀に根付いた食堂としてオープンしました。
2015 年より本場イタリアナポリにあるピッツェリアと南イタリア料理をご提供するお店を目指し
イタリアでの僕の愛称 "GINO (ジーノ)" を冠した「ピッツェリア ダ・ジーノ」と言う屋号に
しています。

佐賀とイタリア、それぞれの素材の良さを生かした美味しい南イタリア料理を皆様にお楽しみ頂
けるように常日頃から技術をみがいています。

メニューやその味はもちろんの事その空間やスタッフの立ち振舞いなど、あらゆる場面で本場の
空気を感じてもらいたいと思っております。

ピッツェリアダ・ジーノ代表 沖津 健

沿革

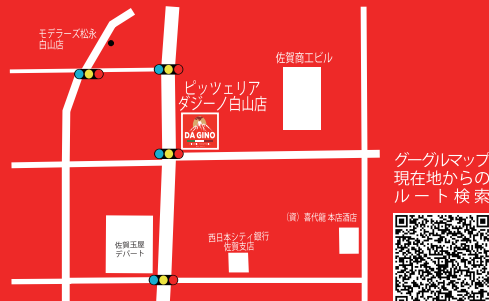
2013 年 佐賀市神野にダジーノの前身「ケズダイニング」を開業 2019 年 福岡・佐賀・長崎 2019 ミシュランガイド特別版掲載
2015 年 第 14 回ナポリピッツァ職人世界選手権出場 イタリアンレストラン品質調理マーク AQI 認定
ナポリピッツァ職人協会認定 2020 年 ダジーノ 2 号店 ダジーノ白山店をオープン
2017 年 真のナポリピッツァ職人協会認定 No.665
日本イタリア協会認定
ナポリピッツァ職人の技、ユネスコ無形文化遺産認定

ダジーノ神野店 MAP



〒840-0804 佐賀県佐賀市神野東 3 丁目 7-1 3

ダジーノ白山店 MAP



〒840-0826 佐賀県佐賀市白山 2 丁目 1-2 4

正社員・アルバイト募集

イタリアが好きな人、
ピッツァ職人になりたい人
将来独立したい人
お気軽にお問い合わせ下さい。

TEL:0952-30-8955

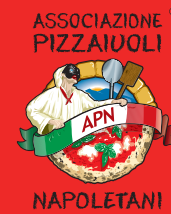


DA GINO

PIZZERIA NAPOLETANA
DAL 2013



ダ・ジーノは
「ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎2019特別版」に
佐賀市内のピッツェリアとして唯一掲載されました。



生地はカプート社のサッコロツソという高級粉を使用し、毎日仕込んでいます。
マルゲリータエクストラには水牛のミルクから作られるモッツアレラチーズを贅沢に使用、トマトの旨味を凝縮したソースも完全手作りです。
バジルやトマトは佐賀県産にこだわり、その他食材にも品質や産地などこだわって使用しております。



神野店

☎0952-30-8955

白山店

☎0952-37-1923

～ ピッツェリア ダジーノ ～

<https://pizzeria-da-gino.com/>
ランチ 11:00～15:00 (OS 14:00)
ディナー 18:00～22:00 (OS 21:00)
※変更になる場合があります。

