



# LUNCH MENU

## ANTIPASTO

前菜の盛り合わせ※2名分  
写真の内容はイメージです



- ・前菜の盛り合わせ（2名様分より）1人前 ￥990
- ・地場野菜のサラダ イタリアハム ￥770
- ・高知県産マダイと金柑カルパッチョ ￥990
- ・広島県産牡蠣の旨マリネ ￥990
- ・イタリア産ブッラータチーズと生ハム ￥1650
- ・もち豚の自家製パテドカンパーニュ ￥990

## PRIMOPIATTO

イタリア産仔牛のトリッパ



- ・北海道海水ウニのトマトクリームソース ￥2200
- ・広島産牡蠣のクリームソース ￥1800
- ・駿河湾桜えびと水菜 ペペロンチーノ ￥1500
- ・田島農園贅沢トマトと新玉ねぎの煮込み ￥1400
- ・富山湾ホタルイカのトマトソース ￥1400
- ・小エビのバジルソース ￥1500
- ・スパゲッティ イカスミのソース ￥1600

## SECONDPIATTO

ダードのプリン



※オーダーを頂いてから1時間ほどかかります

- ・近江牛イチボのロースト ￥4000
- ・和豚もち豚と焼き野菜 ￥2200

## DOLCE 各￥550

- ・ダードのプリン
- ・とちおとめのセミフレッド バナナのムース
- ・北イタリア郷土菓子“ボネ”(チョコレートプリン)