



DINNER 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）



イタリア産仔牛のトリッパ



トリッパの入荷がないため品切れ

ダードのプリン



- ・前菜の盛り合わせ（2人前～） 1人前 ¥990
- ・もち豚の自家製パテドカンパーニュ ¥1100
- ・わくいさんのカブとタコのサラダ ¥990
- ・マダイのカルパッチョと金柑 ¥990
- ・イタリアハムと地場野菜サラダ ¥880
- ・近江牛ローストビーフ ¥1500
- ・広島県産カキの旨マリネ ¥990
- ・大久保さんの極上アスパラガスグリル 1本 ¥550
- ・地場産タケノコのムニエル パルミジャーノ ¥990
- ・ポテトフライ アンチョビバター風味 ¥770

PRIMOPIATTO

- ・自家製パスタ
極上ウニのトマトクリーム ¥2400
- ・リガトーニ 牛すじのトマト煮込み ¥2000
- ・広島県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 ¥1700
- ・富山湾ホタルイカのトマトソース ¥1700
- ・地場タケノコのトマトソース ペコリーノチーズ ¥1500
- ・スパゲッティ イカスミソース ¥1700

SECONDPATTO

- ・和豚もち豚フィレ肉と焼き野菜 ¥2700
- ・近江牛イチボのロースト ¥4400

※メインは1時間ほどかかります

DOLCE 各 ¥550

- ・ダードのプリン
- ・とちおとめのセミフレッドとバナナのムース