



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



- もち豚の自家製パテドカンパーニュ ￥990
- 大久保さんのアスパラガスグリル 1本 ￥550
- 前菜の盛り合わせ（2人前～） 1人前 ￥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
- ホタルイカとマッシュルームのアヒージョ ￥990
- 地場産タケノコのムニエル パルミジャーノ ￥880
- 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
- 田島農園トマトと新玉ねぎの煮込み ￥1400
- 駿河湾桜えびと水菜 ペペロンチーノ ￥1600
- 富山湾ホタルイカのトマトソース ￥1600
- スパゲッティ イカスミソース ￥1600

SECONDPATTO

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

※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