



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
- ・近江牛ローストビーフサラダ仕立て ¥ 1500
- ・イタリアハムと地場野菜サラダ ¥ 880
- ・マダイのカルパッチョと葡萄 ¥ 990
- ・わくいさんのカブとタコのサラダ ¥ 990
- ・広島県産カキの旨マリネ ¥ 990
- ・フランス産生ハムのムース バケット添え ¥ 990
- ・大久保さんの極上アスパラ グリル 1本 ¥ 440
- ・ポテトフライ アンチョビバター風味 ¥ 880

PRIMOPIATTO

- ・マッシュルームのクリームソース
イタリア産トリュフをたっぷり ¥ 2400
- ・北海道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 ¥ 2000
- ・ズワイガニと水菜 ペペロンチーノ ¥ 1600
- ・富山湾ホタルイカのトマトソース ¥ 1500
- ・スパゲッティ イカスミソース ¥ 1600

SECONDPATTO

- ・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
- ・北イタリア郷土菓子“ボネ”(カカオプリン)