



# 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葡萄 ¥ 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
- ・ポテトフライ アンチョビバター風味 ¥ 770

## 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
- ・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
- ・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 ¥ 1500
- ・スパゲッティ イカスミソース ¥ 1700

## SECONDPATTO

- ・和豚もち豚肩ロースのグリル ¥ 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
- ・北イタリア郷土菓子“ボネ”（チョコレートプリン）