



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



- ・ トウモロコシの冷製ポタージュ
田島農園トマトのソルベを浮かべて ￥660
- ・ 前菜の盛り合わせ（2名様分より）1人前 ￥1100
- ・ 地場野菜のサラダ イタリアハム ￥880
- ・ イタリア産ブッラータチーズと生ハム、桃 ￥1800
- ・ マダコと水茄子ピクルスのマリネ ￥880
- ・ 仔牛のトリッパ トマト煮込み ￥1200
- ・ 大久保さんの極上アスパラガスグリル 1本 ￥440

イタリア産仔牛のトリッパ



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 ￥2500
- ・ イタリア産ポルチーニとホタテ ￥2000
- ・ 自家農園バジルのジェノヴェーゼ 海老 ￥1700
- ・ 釜揚げシラスと万願寺とうがらし ￥1400
- ・ 揚げナスのトマトソース ペコリーノチーズ ￥1400
- ・ スパゲッティ イカスミのソース ￥1600

ダードのプリン



SECONDPATTO

※オーダーを頂いてから1時間ほどかかります

- ・ 沖縄アグー豚グリルと焼き野菜 ￥2800

DOLCE 各 ￥550

- ・ ダードのプリン
- ・ トロピカルフルーツのセミフレッド