



# 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



ダードのプリン



- ・ 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人前～） 1人前 ￥1100
- ・ イタリア産ブッラータチーズと生ハム、桃 ￥1800
- ・ イタリア産ハムと地場野菜サラダ ￥880
- ・ マダコと水茄子の甘酢マリネ ￥990
- ・ 枝豆のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ ￥660
- ・ イタリア産仔牛のトリッパマト煮込み ￥1100
- ・ 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
- ・ イタリア産ポルチーニ茸と北海ホタテ ￥2000
- ・ 北海道ウニのトマトクリーム ￥2200
- ・ リガトーニ 牛すじのトマト煮込み ￥1800
- ・ ペンネ ジェノヴェーゼ 小エビ ￥1800
- ・ 釜揚げシラスと万願寺甘唐辛子 ￥1500
- ・ 揚げナスのトマトソース ペコリーノチーズ ￥1500
- ・ スパゲッティ イカスミソース ￥1600

## SECONDPATTO

- ・ 沖縄アグー豚グリル ￥3500

※メインは1時間ほどかかります

## 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