



DINNER MENU

ANTIPASTO

メニューに迷ったらとりあえず
盛り合わせで！！
(写真の内容はイメージです)



- ・青森県トウモロコシ“嶽きみ”冷製ポタージュ トマトソルベ添え ￥660
- ・イワシのカルピオーネ（南蛮漬け） クレソンとイチヂク ￥1100
- ・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 桃と生ハム ￥1800
- ・イタリア産ハムと地場野菜サラダ ￥880
- ・近江牛イチボのローストビーフ ￥1800
- ・イタリア産仔牛のトリッパトマト煮込み ￥1100
- ・ポテトフライ アンチョビバター風味 ￥880

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 ￥2400
- ・北海道ウニのトマトクリーム ￥2400
- ・イタリア産ポルチーニ茸と帆立 ￥2200
- ・リガトーニ 和牛すじ肉のトマト煮込み ￥1800
- ・有機レモンとパンチェッタのクリームソース ￥1600
- ・鶏ひき肉のラグーとトウモロコシ ￥1500
- ・釜揚げシラスと茄子 トマトソース ￥1500
- ・スパゲッティ イカスミソース ￥1600

ダードのプリン



SECONDPATTO

- ・もち豚肩ロースのグリル ￥2800
- ・近江牛イチボのロースト ￥4500

※メインは1時間ほどかかります

DOLCE 各 ￥550

- ・ダードのプリン
- ・ライムのソルベと梨のマチェドニア