



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)



- ・山口産アジのカルピオーネ（南蛮漬け）
クレソンとイチヂク ￥1400
- ・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
- ・みかん鯛のカルパッチョ 青胡椒ドレッシング ￥1200
- ・近江牛イチボのローストビーフ ￥1600
- ・イカスミのアランチーニ（ライスコロッケ）1個 ￥330
- ・イタリア産仔牛のトリッパトマト煮込み ￥1100

イタリア産仔牛のトリッパ



ダードのプリン

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 ￥2800
- ・北海道ウニのトマトクリーム ￥2800
- ・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



SECONDPATTO

※メインは1時間ほどかかります

- ・もち豚肩ロースのグリル ￥2800
- ・もち豚ほほ肉の玉ねぎ煮込み ￥2500
- ・本日の鮮魚 シェフお任せスタイル ￥2600

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