



# 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)



イタリア産仔牛のトリッパ



ダードのプリン



- ・前菜の盛り合わせ（2人前～） 1人前 ¥1100
- ・山口産アジのカルピオーネ（南蛮漬け） ¥900
- ・イタリア産ブラータチーズ イチヂクと生ハ ¥1800
- ・イタリア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
- ・サルシッチャとマッシュポテト スパイス風味 ¥880
- ・ムール貝と那須舞茸のバター蒸し ¥1200
- ・白子のムニエル トリュフクリームソース ¥1400
- ・スルメイカの姿焼き アンチョビと肝のソース ¥1200
- ・ポテトフライ アンチョビバター風味 ¥880

## PRIMOPIATTO

- ・イタリア産ポルチーニ茸と帆立 ¥2200
- ・岩手県産ムール貝クリーム トリュフ風味 ¥1900
- ・白子とカラスミのバターソース ¥1800
- ・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
- ・釜揚げシラスと柿の木茸 ペペロンチーノ ¥1500
- ・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

※メインは1時間ほどかかります

- ・もち豚フィレ肉のロースト ¥2800
- ・もち豚ほほ肉の玉ねぎ煮込み ¥2500

## DOLCE 各 ¥550

- ・ダードのプリン
- ・胡椒風味のプリン 栗クリーム