



# 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 ¥1300
- ・イタリア産ブラータチーズ イチチクと生ハム ¥1800
- ・イタリア産ハムと地場野菜サラダ ¥880
- ・真鯛のカルパッチョ ¥1200
- ・近江牛イチボのローストビーフ ¥2200
- ・カブと生ハム、ラスパドゥーラチーズ ¥1200
- ・サルシッチャ (ソーセージ) とマッシュポテト ¥1200
- ・スルメイカの姿焼き アンチョビと肝のソース ¥1300
- ・5種キノコのポタージュ ¥660
- ・ポテトフライ アンチョビバター風味 ¥880

## PRIMOPIATTO

- ・北海道白子とカラスミの発酵バターソース ¥2200
- ・イタリア産トリュフ クリームソース ¥3300
- ・リガトーニ 和牛すじ肉のトマト煮込み ¥1800
- ・自家製ツナとアスパラ菜 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
- ・近江牛イチボのタリアータ ¥4500

## DOLCE

- ・ダードのプリン 各 ¥550
- ・ピスタチオ風味のティラミス