



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

- ・前菜の盛り合わせ (2人前~) 1人前 ¥1100
- ・イタリア産ブラータチーズ イチヂクと生ハム ¥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 ¥990
- ・水牛モッツァレラとカブ、洋梨のサラダ ¥990
- ・近江牛イチボのローストビーフ ¥1800
- ・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 ¥1200
- ・5種キノコのポタージュ ¥550
- ・ポテトフライ アンチョビバター風味 ¥880

PRIMOPIATTO



ダードのプリン

- ・イタリア産フレッシュポルチーニ茸 ¥2200
- ・北海道白子とカラスミの発酵バターソース ¥2000
- ・イタリア産トリュフ クリームソース ¥3000
- ・リガトーニ 和牛すじ肉のトマト煮込み ¥1800
- ・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
- ・近江牛イチボのタリアータ ¥4500

DOLCE

- ・ダードのプリン 各 ¥550
- ・胡椒風味のプリン 栗クリーム

