

Daniela Food Menu

前菜・パスタ・メインまでまとめてご注文いただくとスムーズにご提供できます

※カフェ利用・小皿料理のみのご利用はご遠慮いただいております

前菜 Antipasto

川場村ブラータチーズと苺のカプレーゼ ¥2900

サーモンのカルパッチョ ¥1500

飛騨牛のカルパッチョ黒トリュフをかけて ¥2900

生ハムとニョッコフリット ¥2100

奥久慈卵のインココット トリュフをかけて ¥2800

阿蘇放牧豚のロースハムとカシューナッツをのせたサラダ ¥1600

二宮さんが育てたホロホロ鳥のテリーヌ ¥1600

小皿料理 stuzzichi All ¥900

ピクルス

グリーンサラダ

トスカーナ風レバーペースト

ジェラートパルミジャーノ

牡蠣のアーモンド包み揚げ

バーニャカウダ

季節野菜のフリッタータ (オムレツ)

パン・オリーブオイル
pane・olio

本日の自家製パン1カット ¥150

イタリア産EVOオリーブオイル ¥500～

トリュフバターとブリオッシュ (2枚) ¥900

チーズ熟成士エロスさんのセレクトチーズ
Formaggio

各¥600～

小皿料理を中心にお任せ5種盛り合わせ ¥2400

3種盛り合わせ ¥1500～

手打ちパスタ primo

タヤリントリュフをかけて ¥2900

からすみのコルドネッティ ¥1900

タリアッテレ ボロニェーゼ ¥1800

じゃがいものニョッキゴルゴンゾーラソース ¥1800

アンナ風 ラザーニャ ¥1700

リガトーニ・コン・ラ・パヤータ ¥1900

メイン Secondo

飛騨牛のロースト ¥3800

ひな鳥もも肉のロースト アメリーゴ風 ¥1800

Daniela Food Menu

In order to serve the meal smoothly, please order all your orders at one time as much as possible.

※Please refrain from using as a cafe.

Appetizer

Burrata Cheese Caprese with Strawberries ¥2900

Salmon Carpaccio ¥1500

Hida Beef Carpaccio with Black Truffle ¥2900

Gnocco Fritto and Prosciutto ¥2100

Truffled Eggs En Cocotte ¥2800

Hum and Cashew Nuts Salad ¥1600

Guinea Fowl Terrine ¥1600

Small Plates each ¥900

Pickles

Green Salad

Tuscan Liver Pate

Parmigiano Cheese

Wrapped and Deep-fried Oysters with

Almond

Bagna Cauda

Seasonal Vegetable's Frittata (Omelette)

Mix Appetizers ¥2400

Bread and Olive Oil

Today's bread (1cut) ¥150

EVO Olive Oil from Italy ¥500~

Brioche and Truffled Butter (2cuts) ¥900

Cheese

Selected by Fromager Affineur

each ¥600~

Assortment of 3 kinds of Cheese ¥1500~

Pasta

Tjarin with Black Truffle ¥2900

Cordonetti Bottarga ¥1900

Tagliatelle Bolognese ¥1800

Potato Gnocchi Gorgonzola Sauce ¥1800

Lasagna ¥1700

Rigatoni con La Pajata ¥1900

Main

Roast Hida Beef ¥3800

Roasted Chicken ¥1800