



June.2018

ANTIPASTO

DACCI HAPPY SET
毎日 終日 Anytime
2 DRINKS + 2 APPETIZERS
お飲み物2杯と
スタッフおまかせのちよつまみ2品 1000
・生ビール ・ワイン(白・赤)
・ホワイトホース樽ハイボール
・サングリア
◎スパークリングワイン +300

Antipasto misto
イタリア惣菜盛り合わせ
5種類の盛り合わせ 1200
3種類の盛り合わせ 750

DACCIの小皿前菜
ワインに合うちよこっとおつまみ

- ダッチの肉じゃが 350
肉じゃがダブル 650
Petit Po-au-feu
シチリア産カラミのスライス 450
Anti Bottarga
パクチー・ルッコラサラダ 480
Phakéhi Salad
野菜のピクルス 300
Pickles
シチリアのグリーンオリーブ 300
Olive
コールスロー クミンの香り 300
Coleslaw

CHARCUTERIE / CHEESE
シャルキュトリー / チーズ盛り

- 4種類のハム盛り合わせ
(サンダニエーレ産生ハム、ナポリサラミピカンテ L/ 1900
自家製ポイルハム、サラマントヴァーノ) S/ 1000
チーズ盛り合わせ
(ボルゴンゾーラ、魔王モッツアレラ、 L/ 2000
24ヶ月熟成バルミジャーノレッジャーノ) S/ 1200

- 前菜
サンダニエーレ産生ハムと 580
グリッシーニ(スティック状の細長いパン) Prosciutto
小海老のアヒージョ 500
Shrimp Ajillo
牛リブローズのアヒージョ 750
Beef Ajillo
パン 200
Pane /2P
肉の旨味! ダッチ特製ソーセージ 580
コールスロー添え Sausege
生ハムとイチジク、ブラーチーズ 1200
のカプレーゼ Caprese
ゴールドドラッシュ(とうもろこし)と 620
ヤリイカのバルミジャーノフリット Fritto
自家製スモークサーモンのマリネ 580
レモンとEXヴァージンオリーブオイルで Smoked Salmon
復活メニュー!
レモンを効かせたトリッパの 680
冷製サラダ仕立て Tortippa salad
山盛りフレンチフライ 480
トリュフ風味ポテト+50
French fried

SALAD
サラダ

- カリッと焼いたベーコンと 950
国産ロメインレタスの
シーザーサラダ トッピング
温玉+100 魔王モッツアレラ+300
パクチー+200 スモークサーモン+300
Caesars Salad
高タンパクで低カロリー 1250
筋肉コブサラダ
(鶏ムネ肉、サーモン、ゆで卵、ナッツ、トマト
ブロッコリー、きゅうり) スパイシードレッシング
Cobb Salad

MAIN

- お肉
イベリコ豚肩ロースのグリル 1650
インカの目覚めのポテトフライ添え Iberico
国産若鶏のジューシーローストチキン 1750
1/2羽 美味しいですが45分かかります Chicken
オーストラリア産リブローズステーキ 1850
のサラダ仕立て『タリアータ』 Tagliata

PASTA

- こだわりのパスタ
Spaghetti スパゲティ [太め1.9mm]
ナポリ パスタイ・グラニャネーゼ社 1200
タコと紀州南高梅、トウモロコシの 1200
和風仕立て 胡麻風味 スパゲティ
トッピング バクチー+200
Ume-TAKO
生ハム、モッツアレラチーズ 1250
バジルのトマトソース
Mozzarella
Cappellini カッペリーニ [細め0.9mm]
ヴィチドミニ社
~冷製パスタ~ フルーッとマトと 1300
イチジク、バジルのカッペリーニ
Cappellini

Casareccio カサレッツェ [ショートパスタ]
ナポリ ファブリカ デラ パスタ社
三元豚バラ肉のラグーと 1200
トウモロコシのクリームソース
ショートパスタ
Porco

- イワシとフェンネルのシチリア風煮込み 1200
ショートパスタ
Siciliana
ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース 1300
ショートパスタ 又は ニョッキで
Gnocchi

PASTA

こだわりのパスタ
Spaghetti スパゲティ [太め1.9mm]
ナポリ パスタイ・グラニャネーゼ社
シェフおすすめ!! 1180
絶品! アマトリチャーナ
パンチェッタと淡路玉ねぎの
チリトマトソース スパゲティ
マダムおすすめ!! 1200
パンチェッタといろいろな
キノコのボルチーニクリーム
リゾット 又は スパゲティで
+ 魔王モッツアレラ 300
パンチェッタのカルボナーラ 1150
トリュフ風味
Carbonara

- 小海老のジェノバ風バジリソース 950
Genovese
豪快 丸ごとワタリガニの
トマトクリームソース 1600
Crab
新鮮アサリのボンゴレビアンコ 1300
またはボンゴレロツト(トマトソース)+50
Vongole
牛100%ボローニャ風ミートソース 1100
トッピング 温玉+100
Bolognese

DOLCE

- 手作りデザート
ティラミス 480
Tiramisu
マンゴーレアチーズケーキ 550
フレッシュマンゴーのせ
Mango Cheesecake
自由が丘オーガニック ジェラテリア
~ AmiConoより~
ミルクジェラート 520
焦がしキャラメルジェラート 640
ミルク&焦がしキャラメルのミックス 640
Gelato

■ We kindly ask you for an additional ¥300 / person as a table charge after 5:00 p.m. 17時以降、コベルト席料をお一人様300円頂戴しております。■ All prices listed are tax excluded. 8% tax will be added to the total. 表示価格はすべて税抜き価格です。別途 消費税として8%頂戴致します。■ No MSG for our natural "UMAMI" dishes. うまみ調味料の主成分であるグルタミン酸ナトリウムは一切使用しておりません。
■ Cooked in Cold Pressed ZERO Trans Fat Oil made by NON GMO Ingredients. 当店の調理油は、国内基準でトランス脂肪酸を一切含まない、非遺伝子組み換えの原料を昔ながらの低温圧搾抽出法で絞られた一番搾りの油のみを使用しております。