

# DALIA

ダリア

## -Inizio-

季節の先付け

Inizi di stagione

*Seasonal small appetizers*

## -Antipasto 前菜-

ホタテ貝 ガスパチョヴェルデとホタテの肝のタルタル

Noci di capesante con gazpacho verde e tartara del loro fegato

*Sea-scallops with green gazpacho and marinated scallop liver*

## - Pasta パスタ-

鰯と松の実のスパゲッティ フェンネルの香り

Spaghetti con sarde marinate, finocchio, pinoli e olio all'aglio

*Spaghetti with marinated sardine, pine nuts and garlic oil*

## -Carne 肉料理-

牛フィレ肉のロースト 丸茄子のラグーとプレア マスタードのピクルス 赤ワインソース

Filetto di manzo con purea di melanzane e melanzane marinate alla senape

*Roasted beef tenderloin with pureed eggplants and pickled eggplants with mustard, with red wine sauce*

## -Pre Dolce Small Dessert-

お口直しの小さなデザート

## -Dolce デザート-

ババ 発酵パイナップルとラムのシロップ ココナッツのモンタータ ピニャコラーダ風

Babba' alla pina colada con sciroppo di rum e ananas e panna montata al latte di cocco

*Baba "pina colada" style-with syrup made with fermented pineapple and rum,  
and served with whipped coconut milk*

Caffè e piccola pasticceria

カフェと小菓子

Caffè e piccola pasticceria

*Coffee and small pastry*