

Cena

本日のディナーメニュー

～ Menu del Giorno ～

本日のコース

Carpaccio di Pesce

長井産 炙りカマスの カルパッチョ からすみ添え

Spaghetti al Granchio

長井産 ワタリ蟹の スパゲッティ

Chitarra alla Carbonara con Bianchetti

湘南しらすの キタツラ カルボナーラ

Pesce al Forno con Salsa di Erbe Aromatiche

長井産 サゴチの オープン焼き 香草オイルソース

Maiale alla Griglia con Risotto

やまゆりポークの 香草グリル ホワイトバルサミコ ソース
焼きとうもろこしの リゾット添え

Dolce e Caffè

デザート&カフェ

6800

税込み表示 (10%)

Coperto 300円

サービス料5%頂戴いたします。

Wi-Fi "Clarita" Pasword 20090202

～ Antipasto ～

前菜

1600

Carpaccio di Pesce

長井産 炙りカマスの カルパッチョ サルデーニャ産 からすみ添え

Prosciutto e Melone

生ハム(ハモンセラノ)と メロン

Trippa e Zucchini

やまゆり牛トリッパと 甘長唐辛子の 煮込み

～ Primo Piatto ～

パスタ

2000

Spaghetti Aglio Olio con Mais

藤沢産 焼きとうもろこしの スパゲッティ アーリオオーリオ
白トリュフオイル 風味

Spaghetti con Le Sarde

三陸産 真鯛と プチトマトの スパゲッティ

Spaghetti al Granchio

長井産 ワタリ蟹の スパゲッティ

Spaghetti alla Carbonara con Bianchetti

湘南しらすの スパゲッティ カルボナーラ 黒トリュフオイル風味

Penne con Trippa

やまゆり牛トリッパと ポルチーニ茸の ペンネ

Pappardelle al Ragù d'Agnello

パッパルデッレ オーストラリア産 仔羊と 茄子の 煮込みソース

Risotto ai Gamberi

ニューカレドニア産 天使の海老の リゾット

～ Secondo Piatto ～

主菜

2800

Pesce al Forno con Salsa di Erbe Aromatiche

長井産 サゴチの オープン焼き 香草オイルソース 地野菜添え

Pesce Saltato al Balsamico

長井産 太刀魚の ソテー バルサミコソース 枝豆の リゾット添え

Maiale alla Griglia con Verdura

やまゆりポークの 香草グリル ホワイトバルサミコ ソース 地野菜添え

Pollo Arrosto con Funghi Porcini

総州古白鶏の 香草ロースト ポルチーニ茸ソース