

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 平目のカルパッチョ からすみ添え

Spaghetti con Gamberetti e Broccoli

由比産 桜海老とブロッコリーのスパゲッティ

Chitarra all'Amatriciana

新玉葱のキタッラ アマトリチャーナ

Pesce Croccante con Verdura

三崎産 金目鯛の鱗焼き 春キャベツの煮込み添え

Maiale alla Griglia con Germoglio di Bambu

やまゆりポークの香草グリル マルサーラソース
藤沢産 筍のソテー添え

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。

～ Antipasto ～ 前菜

1800

Carpaccio di Pesce

長井産 平目のカルパッチョ サルデーニャ産 からすみ添え

Insalata di Prosciutto e Fragola

生ハム(ハモンセラノ)と 苺の サラダ バルサミコ風味

Trippa e Rapa

やまゆり牛トリッパと 蕪の 煮込み

～ Primo Piatto ～ パスタ

2000

Spaghetti Aglio Olio con Verdura

地野菜の スパゲッティ アーリオオーリオ

Spaghetti con Gamberetti e Cavolo

由比産 桜海老と 春キャベツの スパゲッティ

Spaghetti all'Amatriciana

新玉葱の スパゲッティ アマトリチャーナ

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 e Rapa

やまゆり牛トリッパと 蕪の ペンネ

Tagliatelle al Ragù Bolognese

タリアテッレ やまゆり牛・豚挽肉と ポルチーニ茸の ポロネーゼ

Risotto al Gorgonzola con Asparagi

ゴルゴンゾーラチーズと アスパラガスの リゾット 黒トリュフオイル風味

～ Secondo Piatto ～ 主菜

3000

Pesce Croccante con Verdura

三崎産 金目鯛の鱗焼き 地野菜の 軽い煮込み添え

Pesce al Forno con Salsa di Erbe Aromatiche

長井産 平目の オープン焼き 香草オイルソース 地野菜添え

Maiale alla Griglia con Verdura

やまゆりポークの 香草グリル マルサーラソース 地野菜添え

Tagliata di Manzo

オーストラリア産 短角牛の タリアータ