

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 石鯛のカルパッチョ からすみ添え

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

Chitarra alla Carbonara con Bianchetti
湘南 しらすのキタツラ カルボナーラ

Pesce Saltato con Salsa di Erbe Aromatiche
長井産 イトヨリのオープン焼き 香草オイルソース
地野菜添え

Polla Arrosto con Verdura
総州古白鶏の香草ロースト 夏野菜添え
スパイス風味

Dolce e Caffè
デザート&カフェ

5800

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" Password 20090202

~ Antipasto ~
前菜

1600

Carpaccio di Pesce
長井産 石鯛のカルパッチョ 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

Bagna Caoda
地野菜のバーニャカウダ

~ Primo Piatto ~
パスタ

1800

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

Spaghetti con Gamberetti e Zucchini
由比産 桜海老とズッキーニのスパゲッティ

Spaghetti al Pomodoro Fresco con Mozzarella
鎌倉産 フレッシュトマトとモッツアレラのスパゲッティ

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甘長唐辛子のペンネ

Chitarra al Ragù Bolognese con Radicchio
キタツラ やまゆり牛・豚挽肉とトレヴィスのポロネーゼ

Risotto con Gamberi
ニューカレドニア産 天使の海老のリゾット

~ Secondo Piatto ~
主菜

2600

Pesce Saltato con Salsa di Erbe Aromatiche
長井産 イトヨリのオープン焼き 香草オイルソース 地野菜添え

Pesce Saltato con Salsa di Aceto Balsamico
長井産 石鯛のオープン焼き バルサミソース 地野菜添え

Agnello alla Griglia con Patate
ニュージーランド産 スプリングラムの香草グリル 夏野菜添え

Maiale alla Griglia con Risotto
やまゆりポークのグリル 香草風味のアンチョビオイルソース 地野菜添え