

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 Aglio Olio con Verdura

地野菜のスパゲッティ アーリオオーリオ

Tagliatelle al Ragù di Cinghiale

タリアテッレ 長崎産 猪挽肉と 茸の ラグーソース

Amadai Croccante con Cavolo

甘鯛の 鱗焼き ケロツコの 軽い煮込み添え

Maiale alla Griglia con Risotto

やまゆりポークの 香草グリル マルサラワインソース
パルミジャーノチーズの 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。

~ 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

Prosciutto e Pera

生ハム(ハモンセラノ)と 洋梨、ブッラータチーズ

Trippa e Verdura

やまゆり牛トリッパと 蕪の 煮込み

~ Primo Piatto ~

パスタ

2200

Spaghetti Aglio Olio con Verdura

地野菜の スパゲッティ アーリオオーリオ

Spaghetti alla 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

やまゆり牛トリッパと 蕪の パンネ

Tagliatelle al Ragù di Cinghiale

タリアテッレ 長崎産 猪挽肉と ポルチーニ茸の ラグーソース

Risotto ai Gamberi

スコットランド産 手長海老の リゾット (+400円)

~ Secondo Piatto ~

主菜

3000

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

Amadai Croccante con Cima di Rapa

長井産 甘鯛の 鱗焼き ケロツコの 軽い煮込み添え

Maiale alla Griglia con Verdura

やまゆりポークの 香草グリル マルサラワインソース 地野菜添え

Guancia al Vino Rosso con Risotto

やまゆり牛頬肉の 赤ワイン煮込み
地野菜の リゾット添え ふきのとう風味