

**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 真鯛のカルパッチョ からすみ添え

*Spaghetti con Gamberetti e Cavolo*

由比産 桜海老と 春キャベツのスパゲッティ

*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*

真鶴産 鯖の オープン焼き 香草オイルソース  
地野菜添え

*Guancia di Bue al Vino Rosso*

やまゆり牛頬肉の 赤ワイン煮込み  
鎌倉産 サヤインゲンの リゾット添え

*Dolce e Caffè*

デザート&カフェ

5500

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

1500

*Carpaccio di Pesce*

、長井産 真鯛のカルパッチョ サルデーニャ産 からすみ添え

*Insalata di Prosciutto*

パルマ産 生ハムと トマト、苺、水牛モッツアレラの サラダ

*Bagna Caoda*

地野菜の バーニャカウダ

~ Primo Piatto ~  
パスタ

1700

*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 al Pomodoro Fresco con Mozzarella*

鎌倉産 フレッシュトマトと 水牛モッツアレラの 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

*Vesvio con Trippa*

やまゆり牛トリッパと 蕪の ヴェスヴィオ

*Chitarra al Ragù Bolognese con Zucchini*

キタツラ やまゆり牛・豚挽肉と ズッキーニの 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

2500

*Pesce al Forno con Salsa di Erbe Aromatiche*

真鶴産 鯖の オープン焼き 香草オイルソース 地野菜添え

*Pesce Saltato in Minestra*

長井産 真鯛の ソテー 地野菜のスープ仕立て

*Maiale alla Griglia con Verdura*

やまゆりポークの 香草グリル バルセートソース 地野菜添え

*Guancia di Bue al Vino Rosso*

やまゆり牛頬肉の 赤ワイン煮込み  
鎌倉産 サヤインゲンの リゾット添え