

## ～季節の食卓コース～

### Antipasti Misti

旬の前菜の3種盛合せ

・

地野菜のバーニャカウダ

\*

### Pasta del giorno

本日のパスタ料理

2種盛合せ

\*

### Secondo piatto

選べるメイン料理

(内容はスタッフへお尋ねください。)

\*

Dolce e Caffee

デザート ・ コーヒー

**¥4,600**

## ～おすすめの素材コース～

### Stuzzichino

小さなつきだし

\*

### Antipasti Misti

旬の前菜の5種盛合せ

・

地野菜のバーニャカウダ

\*

### Pasta del giorno

本日のパスタ料理

\*

### Pesce

本日のお魚料理

\*

### Carne

本日のお肉料理

\*

Dolce e Caffee


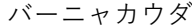
デザート ・ コーヒー

**¥6,900**


※お苦手・アレルギーの食材があればお伝え下さい。

## Antipasto (前菜)

### 【前菜】

- 三浦地野菜のバーニャカウダ  ¥1,200
- グリーンサラダ  ¥840
- オリーブ ¥300
- チーズの盛り合わせ ¥850
- 生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1,470
- 自家製 湘南ポークのボイルハム ¥1,360
- 田舎風パテ ¥1,360
- カプレーゼ (モッツァレラ、トマト、バジル) ¥1,360
- 生ハムとモッツァレラ、トマトのサラダ仕立て ¥1,850
- 本日の鮮魚のカルパッチョ仕立て ¥1,470

### 【温かい前菜】

- お魚とお野菜のフリット  フリット ¥1,200
- サザエのハーブバター焼き (1ヶ) ¥500
- 安田養鶏場の新鮮卵と地野菜のオムレツ ¥650
- 旬の地野菜 蒸し合わせ 

〔 2人前サイズ 〕	¥850
〔 4人前サイズ 〕	¥1,470

## Primo Piatto (パスタ, ピッツァ, リゾット)

### ~PIZZA~

- 定番のマルゲリータ ¥1,600
- クアトロフォルマッジ (4種チーズのピッツァ) ¥1,600

### ~PASTA~

- たっぷりアサリのスパゲティ ¥1,470
- カラスミと地野菜のスパゲティ ¥1,470
- モッツアレラチーズとトマトソースのスパゲティ ¥1,360
- アマトリチャーナのスパゲティ(パンチェッタ、玉葱、トマトソース) ¥1,360
- ワタリガニのトマトソーススパゲティ ¥1,470
- 自家製ジャガイモのニョッキ ゴルゴンゾーラソース ¥1,470
- 自家製ジャガイモのニョッキ トマトソース ¥1,470

パスタの種類をお選びいただけます

- のりと柚子胡椒のクリームソース スパゲティorタリアテッレ ¥1,360
- ジェノベーゼ(バジリコソース) スパゲティorタリアテッレ ¥1,360
- ボロネーゼ(ミートソース) スパゲティorタリアテッレ ¥1,360
- カルボナーラ スパゲティorタリアテッレ ¥1,470

リゾット (調理時間に約20分頂戴いたします)

- アサリのリゾット ¥1,470
- ゴルゴンゾーラチーズのリゾット ¥1,470
- 自家製ソーセージのリゾット ¥1,470
- お野菜のリゾット ¥1,470
- お魚のリゾット ¥1,470~

## Secondo Piatto(メイン)

### 【お魚料理】



- 本日の鮮魚のアクアパッツァ (切り身) ¥2,380

『三浦半島はイタリア半島』プロジェクトメニュー！  
あさり、自家製ドライトマトと一緒に  
オリーブオイルで煮立てるナポリ料理

- 本日の鮮魚のお野菜との香草焼き (切り身)

季節のお野菜とハーブの香りで  
香ばしく焼き上げます

¥2,380

- ズッパ デイ ペッシェ (2～3人前)

《イタリア風ブイヤベース》

東京湾で獲れた

海の幸たっぷりの魚介のスープ仕立て

<前日までに要予約>

¥5,850



### 【お肉料理】

〔調理に20～30分以上かかります。〕  
お早めにご注文くださいませ。〕

- 黒毛和牛 しんたま肉のタリアータ (国産) ¥2,890
- 仔羊のロースト (オーストラリア産) ¥1,980
- 湘南ポークのオープン焼き (神奈川県産) ¥2,380
- 鴨肉のロースト かるい燻製仕立て (フランス産) ¥2,890

料理には消費税・サービス料が含まれています。