

# A la carte

## アラカルトメニュー

### Antipasto

- 季節野菜のポタージュ 850円
- 三浦野菜のインサラータミスタ 1,000円
- 三浦野菜の白味噌バーニャカウダー 1,200円
- イタリア産水牛モッツアレラと色々トマト 旬果実のカプレーゼ 1,600円
- 地魚のカルパッチョ からすみサラダ仕立て 1,800円
- 鎌倉ハムとサンダニエーレ産プロシュートのアフエッタートミスト 2,000円
- チーズの盛り合わせ 1,400円

### Antipasto caldo

- アサリの白ワイン蒸し 1,200円
- 三浦野菜の香草ロースト バルサミコソース バルジャミーノがけ 1,600円
- フォアグラのブルスケッタ (2個) 2,200円

### Pane

- 自家製フォカッチャ 300円
- 黒いちじくのパン 400円

### Primo Piatto

- 新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ 2,200円
- ペスカトーレビアンコ リングイネ 2,800円
- パンチェッタと4種チーズのスパゲッティーニ 1,800円
- しらすと九条葱 柚子のアーリオオーリオ 1,600円
- 牡蠣とほうれん草のトマトソース 2,000円
- 日替わりパスタ 1,600円～

### Secondo piatto

- 鮮魚の香草ロースト もしくは アクアパッツァ 2,500円～
- ズッパディペッシェ 2,800円
- 葉山牛サーロインのビステッカ 6,300円
- 葉山牛フィレ肉のロースト 8,500円

### Dolce

- ティラミス 600円
- 林檎のコンポート 紅茶のゼリー 600円
- バスク風チーズケーキ 600円
- ジェラート3種盛り 500円
- カントウッチ 200円

苦手な食材などありましたらスタッフへお申し付けください