PRANZO

この時期だけの特別なランチ

春コース

"SPRING" COURSE

Seasonal Special course with local ingredients for vegetables, fish, and meat.

ZUPPA　スープ

春の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO　前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Assortment Appetizers

桜海老と恵寿卵のフリッタータ　芹のラビコット
近海漁港より本日のカルパッチョと地野菜のマリネ
菜の花のパンナコッタ　アサリのジュレと共に
11ヵ月熟成生ハムとブッファラのカプレーゼ

PASTA　パスタ

本日のパスタ（50g）

―別紙よりお選びください―

Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE　お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き　バニェット添え

Charcoal Grilled Fresh Fish and Whiskered Velvet Shrimp with Herbs sauce

CARNE　お肉料理

葡萄牛の炭火焼き　赤ワインとベリーのソース

Charcoal Grilled Beef with Red wine and Berry sauce

DOLCE　ドルチェ

アマルフィイドルチェより
自家製ドルチェの盛り合わせ

Housemade Desserts,Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ　&　コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥4,500

※表示価格は税込です。　※ディナータイムは別途お席料をお一人様330円頂戴致します。

CENA

この時期だけの特別なディナー

春コース

"SPRING" COURSE

Seasonal Special ... Chef's carefully selected course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品

Appetizer

ZUPPA　スープ

春の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO　前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Assortment Appetizers

桜海老と恵寿卵のフリッタータ　芹のラビコット
近海漁港より本日のカルパッチョと地野菜のマリネ
菜の花のパンナコッタ　アサリのジュレと共に
11ヵ月熟成生ハムとブッファラのカプレーゼ

PASTA　パスタ

本日のパスタ（50g）

―別紙よりお選びください―

Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE　お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き　バニェット添え

Charcoal Grilled Fresh Fish and Whiskered Velvet Shrimp with Herbs sauce

CARNE　お肉料理

葡萄牛カイノミのカツレツ　マリナーラソース

Kainomi Beef, from the Upper Rib Cutlet with Marinara sauce

DOLCE　ドルチェ

アマルフィイドルチェより
自家製ドルチェの盛り合わせ

Housemade Desserts,Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ　&　コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥5,500

※表示価格は税込です。　※ディナータイムは別途お席料をお一人様330円頂戴致します。

LA PASTA DI OGGI
MENÙ A SCELTA

コースの“本日のパスタ”は下記よりお選び下さい

Please choose pasta for course from the following

当店のパスタは食材に合わせ鶏、牛、野菜やアサリ、昆布など
様々な“ブロード(出汁)”や味噌を使用し、味の深みにこだわっています。

釜揚げしらすと鎌倉野菜、フレッシュトマトの ビアンコスパゲッティ ボッタルガと共に

Bianco Spaghetti with Whitebait, Kamakura Vegetable
and Fresh Tomatoes , served with Bottarga

湘南名物のふっくらふんわりプリプリとした釜揚げしらすに
にんにく、オリーブオイル等シンプルな材料で
旬の地野菜の味を最大限引き立てました。

当店のパスタは食材に合わせ
鶏、牛、野菜やアサリ、昆布
など様々な“ブロード(出汁)”
や味噌を使用し、
味の深みにこだわっています。

自家製サルシッチャ相模豚のラグーと 旬野菜のトマトソース スパゲッティ

Spaghetti with Housemade Salsiccia Pork ragout
and Seasonal Vegetables in Tomato sauce

ハーブで香り高くマリネしたサルシッチャをじっくりトマトソースで
煮込んで豚肉の旨みを引き出し新鮮な旬野菜と合わせました！
パルミジャーノ・レジャーノチーズと一緒にお召し上がり下さい！

鳥取県産大山鶏もも肉の炭火焼きと 地野菜のトマトクリーム ブッコリ

Short pasta buccoli with Charcoal Grilled Chicken thigh
and Tomato cream with Local Vegetables

炭火で香ばしく焼いた鶏肉の旨味と
旬のお野菜の甘みは相性抜群！
まろやかなトマトクリームソースに仕上げました。

帆立貝とアスパラガスのスパゲッティ コラトゥーラの香り （+¥500）

Spaghetti with Scallops and Asparagus
with Coloratura(+￥500)

新鮮な帆立貝を贅沢に使い
春の味覚のシャキシャキしたアスパラガスと
ほんのり香るイタリア産魚醤をアクセントに！

帆立貝とアスパラガスのスパゲッティ コラトゥーラの香り

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。