

Bistecca

(イタリア語で”牛肉”を炭火焼きにしたステーキ)

黒板メニューをご覧ください

ライスはありません。マスタードと塩でシンプルにお召し上がりください。

特選”肉”料理

- 特選牛のハンバーグ 焼きリゾット添え 1600
- 自家製ジャンボソーセージと厚切りベーコン 1600
特大ソーセージと湘南豚のバラ肉でスモークしたベーコン
- 湘南豚 厚切りロースの炭火焼き 1800
脂身の甘みが特徴の藤沢生まれの豚肉

Antipasto 1

- クロスティニー トスカーナ 600
レバーペースト 4枚
- プロシュート (パルマ産生ハム) 900
- 本日のテリーヌ 700
- トリッパとギアラのトマトの煮込み 1000
イタリアの代表的な内臓料理
- ランプレドット 1100
フィレンツェ風ギアラのブイヨン煮込み
(牛第4胃袋ギアラをトロトロ煮込んだフィレンツェのソウルフード
パンと2種のサルサソースでお召し上がりください)
- ビオテッカのモツ煮込み 1200
オリジナルのフォンドボーを使って 隠し味に和を効かせました

Antipasto 2

- 鎌倉やさいのピクルス 500
- ポテトフライ ガーリック&ローズマリー風味 600
- 本日の野菜のフリット 800
セモリナ粉で揚げたイタリアの揚げ物
- インサラータ (グリーンサラダ) 800
- チーズ盛り合わせ 1000
- 鎌倉やさいの”焼き” オープンバーニャカウダ 1200
根菜類にバーニャカウダソースを乗せてオープン焼きにしました
(20分程お時間がかかります)

Pasta(primo 又は×の Pasta)

- 釜揚げしらすと鎌倉野菜のペペロンチーノ 1100
毎朝、鎌倉市農協連即売所で仕入れる鎌倉やさいがたっぷり
- ペンネアラビアータ (激辛) 1100
ショートパスタの王道 (辛さをご相談ください)
- 濃厚チーズのカルボナーラ 1400
自家製ベーコン、玉ねぎ、卵黄のシンプルなスタイル
仕上げにパルミジャーノとトリュフオイルで・・・
- 生ハムとじゃがいものジェノベーゼ 1500
- お肉屋さんのミートソース 1600
仔牛のfondoboeで煮込んだミートソース
- 本日のパスタ (スタッフにお尋ねください) 1400~