

## アラカルト

◎マーク ランチ、テイクアウト可能です

前菜		パスタ Pasta	
◎自家製パン	1cut 50	“カレッティエラ” 辛いトマトソース フェデリーニ	1300
本日のスープ	400	自家製ベーコンのカルボナーラ	1300
◎ポテトフライ	600	鎌倉野菜のペペロンチーノ	1300
◎レーバーペースト ブルスケットタ	700	チーズとレモンクリームのパンネ	1500
◎季節の鎌倉野菜のサラダ	900	ジェノベーゼ スパゲッティ 日替り食材と	1600
◎自家製燻製ハム	800	特製牛肉のラグー (牛肉の煮込みソース)	
◎イタリア産生ハム (プロシュート)	1200	リングイネ	1600
◎ハム ハーフ&ハーフ (上記2種類)	1000	本日のおすすめ有ります 黒板メニュー	
鎌倉野菜のオープン焼き バーニャカウダ (生クリーム使用) *お時間掛かります 20min	1400	各種大盛り400	

## Bioteccaのお肉料理

本日の『牛』炭火焼 店内黒板メニューです

- ◎炭火焼き お肉盛り3種(牛・豚・鶏など) 5500~  
2名分
- ◎トリッパ (ハチノス)のトマト煮込み 1300
- ◎自家製ソーセージとベーコンのロースト 1500
- ◎薩摩地鶏モモ肉炭火焼 1600
- ◎特選“豚”炭火焼 1900  
国産の新鮮で厚切りの美味しい豚肉です。