



Castello Bianco

Antipasti

Cold and warm starters

前菜

シェフサラダ

バルサミコ酢と小田原産蜂蜜の特製ドレッシング

Insalata mista con salsa di aceto balsamico della casa

Chef's salad with homemade balsamic vinegar and honey dressing

Grande ¥800 (税別) 1/2 ¥500 (税別)

大地の恵み

小田原産野菜を使った一皿

季節と共に変化するCastelloBiancoスタイル

Verdure alla CastelloBianco

ODAWARA seasonal vegetables dish

Grande ¥950 (税別) 1/2 ¥500 (税別)

生ハムとブッラータ

バルマ産プロシュートとプーリア産ブッラータ

Prosciutto e Burrata

Prosciutto and Burrata

¥500 (税別)

★自家製レバーパテ

丁寧に作り上げた、なめらかな鶏レバーのパテ

Paté di fegatino della casa

Homemade chicken liver paste

¥600 (税別)

チーズの盛り合わせ

イタリアより届くこだわりのチーズ

Formaggi misti Italiani

Assortment of cheese

¥1,000 (税別)

トリッパのオープン焼き

トリッパ(ハチノス)のトスカーナ風トマト煮込みのオープン焼き

Trippa gratinata

Tripe baked with cheese

¥1,000 (税別)

イカのフリット

本日のイカはスタッフまで!

Calamari fritti

Fried calamari

¥1,000 (税別)

Carni

A dish of meat

肉料理

1/2ハーフポーションなら前菜に, グランデをチョイスでメインディッシュに

Abbiamo meta' porzione per antipasto!

Which one do you want to choice appetizer or main dish?

★小田原カツレツ

相州牛を使用した贅沢なミラノ風カツレツ

Cotoletta alla Milanese

Milanese cutlet

Grande ¥2,200 (税別) 1/2 ¥1,300 (税別)

鶏もも肉のディアボラ風

骨付きのもも肉を香ばしく焼きピリ辛に仕上げています!

Coscia di pollo alla Diabolo

Deville chicken

¥1,800 (税別)

★"Castello Bianco"の煮込み料理

相州牛のスネ肉 赤ワイン煮込み

Spezzatino alla Castello Bianco

Stew of "Castello Bianco"

Grande ¥2,300 (税別) 1/2 ¥1,300 (税別)

相州牛のタリアータ

神奈川県が誇る牛肉、「相州牛」

をイタリアンスタイルで!!

Tagliata di Manzo "SOSHU"

Italian steak of SOSHU beef

Grande ¥2,600 (税別) 1/2 ¥1,500 (税別)

Menu di party

Party plan

パーティーメニュー

要予約

Meglio prenotare!

Oder in advance!

¥5,000 (税別) ~

Focaccia

Bread

大人気自家製フォカッチャ

お1人様 ¥300 (税別)

ブッラータとは?

ブッラータは水牛または牛の乳を原料とした 15 - 20cm ほどの袋のモツアレラ。

その中に生クリームと柔らかいフレッシュチーズを閉じこめたプーリア産の味わい深いチーズです。

Circa burrata : La burrata è un formaggio fresco, di latte bufalino e/o di mucca, a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa, prodotto nella Murgia in particolare ad Andria suo luogo di origine e in varie zone della Puglia.

About Burrata : Burrata is a fresh Italian cheese, made from mozzarella and cream. The outer shell is solid mozzarella while the inside contains both mozzarella and cream, giving it an unusual, soft texture.