



Castello Bianco

Primi Piatti

Pasta

パスタ

Salsa

Pasta sause

ソース

Pasta

Pasta

パスタ

Specialità

小田原産野菜とパンチェッタのオイルベース

Verdure di stagione e pancetta
Seasonal vegetables and pancetta

¥1,300 (税別)

アラビアータ

Arrabiata

唐辛子を利かせたトマトソース 辛さの調整はスタッフまで!
peperoni salsa di pomodoro

Red pepper and tomato sauce

¥900 (税別)

クアトロフォルマッジ

Quattro formaggi

4種類のチーズ

Quattro formaggi Italiani

Four cheesees

¥1,400 (税別)

グアンチャーレのカルボナーラ

Carbonara

グアンチャーレ、黒コショウ、卵、パルミジャーノ・レッジャーノ

guanciale, pepe nero, uova e Parmigiano-Reggiano

guanciale, black pepper, eggs and Parmigiano-Reggiano

¥1,500 (税別)

じっくり煮込んだラグーソース

Ragù bolognese

牛荒挽肉、香味野菜、赤ワイン、トマトソース

La carni macinata, soffritto, vino rosso e salsa di pomodoro

chopped beef, soffritto, red wine and tomato sauce

¥1,700 (税別)

スパゲッティーニ

Spghettini

5min



スパゲッティ

Spaghetti

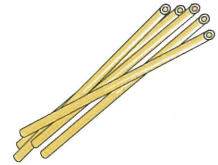
6min



ブカティーニ

Bucatini

8min



フジッリ

Fusilli

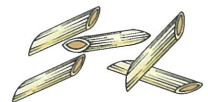
10min



ペンネ

Penne

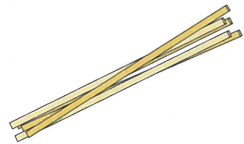
10min



リングイネ

Linguine

11min



お好みのパスタをお召し上がり下さい

Buon appetito!!

Risotto del giorno

Today's Risotto

本日のリゾット

Per favore chiedi a noi! /

グアンチャーレとは?

グアンチャーレとはチンタセネーゼの頬肉、いわゆる豚トロを塩漬けにして2~3週

Circa guanciale : Si ricava dalla guancia di un maiale. E lasciato stagionare nel sale c

About guanciale : Guanciale makes the cheek meat of pork preserving in salt, and 2 o