

CENA A

炭火で仕上げたメインのついた スタンダードコース

Standard course with charcoal-grilled main dish.

STUZZICHINO ご挨拶の一品
Appetizer

ANTIPASTO 前菜
本日の前菜
Today's Appetizers

ZUPPA スープ
新緑の鎌倉野菜のスープ
Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ
本日のパスタ
—別紙よりお選びください—
Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE O CARNE お魚またはお肉料理
—下記より一品お選びください—

- A. 近海鮮魚の炭火焼き 露の臺のサルサヴェルデ
Charcoal Grilled Fish with Butterbur sprout and Parsley sauce
- B. 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き
甘夏のマルメラータと山椒香るスーゴディカルネ
Charcoal Grilled Pork with Orange jam and Meat broth,Pepper scent
- C. 神奈川県ブランド牛“やまゆり牛”サーロインの炭火焼き (+¥2,000)
Charcoal Grilled Beef Sirloin (+¥2,000)

DOLCE ドルチェ
姉妹店アマルフィイ ドルチェより
自家製ドルチェ盛り合わせ
Assortment of Housemade Desserts

自家製フォカッチャ & コーヒー
Housemade Focaccia & Coffee

¥3,800

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。

■ 蛤と鎌倉野菜、生青のりのスパゲッティ コラトゥーラの香り (+¥500)

Clams and Vegetable Spaghetti with Raw green laver and Fish sauce

やわらかくふっくらとした身と強い旨味の蛤を
磯の風味がたっぷりの生海苔とでとじこめた
ほんのり香る魚醤がアクセントの今が旬のスパゲッティです。

■ 桜海老と空豆 フレッシュトマトのペペロンチーノ

Sakura shrimp and Fava beans, Fresh Tomato Peperoncino Spaghetti

若く・殻がやわらかいことが特徴の桜えびと
甘みがたっぷりで、ほくほくした食感がおいしい空豆を
フレッシュトマトでさっぱりさせたペペロンチーノをどうぞ。

■ 白身魚と春野菜のトマトソース スパゲッティ モリーカと共に

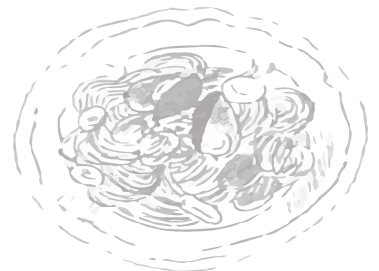
White Fish and Spring Vegetable, Tomato sauce Spaghetti
with Bread crumbs Roasted and Garlic

ふっくらとした白身魚と、新鮮な地野菜を合わせて
パン粉とにんにくの風味をアクセントに
旨味たっぷりのトマトソースで仕上げました。

■ 大山鶏モモ肉の炭火焼きと地野菜のクリーム 本日のショートパスタ

Charcoal Grilled Chicken and Vegetable Cream sauce
Short pasta of the day

ジューシーで肉質の良い大山鶏を
炭火で香ばしく焼き上げ、旬のお野菜と合わせた
口いっぱい広がるクリームソースで仕上げました。



ANNIVERSARIO

《3日前までにご予約ください》

大切な日に… アニバーサリーコース

Recommended for anniversaries ... Special course.

STUZZICHINO シェフよりご挨拶の一品

Appetizer

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

厳選された前菜の盛り合わせ

Assortment of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 温前菜

本日の温前菜

Today's Hot Appetizer

PESCE お魚料理

近海漁港の鮮魚と

鎌倉野菜の炭火焼き

Charcoal Grilled Fish and Kamakura Vegetables

PASTA パスタ

活けオマール海老のトマトソース

マンチーニスパゲッティ

Lobster Tomato sauce Mancini Spaghetti

CARNE お肉料理

神奈川県ブランド牛“やまゆり牛”フィレ肉の炭火焼き

赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef Fillet with Red wine sauce

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェ盛り合わせ

Assortment of Housemade Desserts

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥8,000

VERDURA 鎌倉野菜

Kamakura Vegetables

鎌倉野菜のインサラータ
ホワイトバルサミコドレッシング
Kamakura Vegetable Salad with White Balsamic Dressing ¥900

季節の鎌倉野菜のスープ
Seasonal Kamakura Vegetable Soup ¥800

鎌倉産 芋のフリット ローズマリー風味
Kamakura Potato Frit Rosemary flavor ¥980

鎌倉野菜のバーニャカウダ
白味噌を使ったソース
Bagna cauda of Kamakura Vegetables sauce using White Miso ¥1,780



鎌倉野菜のバーニャカウダ

PESCE 本日の近港鮮魚のお料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

本日の鮮魚のカルパッチョ
季節のフルーツと一緒に
Fish Carpaccio with Seasonal Fruits S サイズ ¥980
¥1,680

本日の鮮魚と烏賊のフリット
Fish and Squid Frit ¥1,680

近海鮮魚の炭火焼き
落の臺のサルサヴェルデ
Charcoal Grilled Fish with Butterbur sprout and Parsley sauce ¥1,980

鮮魚と魚介、赤海老の
“ズッパ ディ ペッシェ”
Fish and Seafood Stew “Zuppa di Peche” 2名様分 ¥2,980



“ズッパ ディ ペッシェ”

OSTRICA 旬の生牡蠣

Seasonal Raw Oysters

本日入荷 旬の生牡蠣 (産地、価格は別紙をご確認ください)
Seasonal Raw Oysters in stock today
(Please check the attached sheet for the Production Area and Price)



BRACE & CARNE 炭火焼き & お肉料理

Charcoal Grill & Meat Dishes

GALLO 丹沢滋黒軍鶏 Shamo chicken

丸ごと半身の炭火焼き (雌)

※30分程お時間をいただきます

Charcoal Grilled Half Chicken (hens)

* It takes about 30 minutes.

¥6,480

モモ肉の炭火焼き (雄)

Charcoal Grilled Chicken thighs (rooster)

¥2,640

砂肝とレバーのオイル煮

にんにくとペペロンチーノ

Gizzard and Liver Boiled in oil Garlic and Peperoncino

¥1,980



“丹沢滋黒軍鶏” 丸ごと半身の炭火焼き(雌)

MAIALE 豚肉 Pork

神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き

甘夏のマルメラータと

山椒香るスーゴディカルネ

Charcoal Grilled Pork

with Orange jam and Meat broth,Pepper scent

¥2,580

相模豚リブローズ“トマホーク”の炭火焼き

※30分程お時間をいただきます

Charcoal Grilled Pork Spencer Roll * It takes about 30 minutes.

【量売り価格：100gあたり ¥1,200】

◎1本約300～400gとなります(詳しくはスタッフにご確認ください)

Selling by weight : ¥ 1,200 per 100 grams.100 grams is about quarter pound.

The price is about 300-400 grams per piece of meat.



相模豚リブローズ“トマホーク”の炭火焼き

MANZO 牛肉 Beef

アメリカ産Tボーンの炭火焼き

Charcoal Grilled American T-bone

2～3名様分 ¥4,800

神奈川県ブランド牛“やまゆり牛”

サーロインの炭火焼き

100g ¥3,500

Charcoal Grilled Beef sirloin

200g ¥6,800

AGNELLO 仔羊 Lamb

仔羊のロースト

※30分程お時間をいただきます

Roasted Lamb * It takes about 30 minutes.

2ピース ¥3,000

SALSICCIA 自家製ソーセージ

Housemade Italian Sausage

3種盛り合わせ

Assorted 3 types

(Garlic & herbs,Spicy,Mutton)

¥2,700

・ニンニクとハーブ

Garlic & Herbs

・ピカンテ

Spicy

・羊

Mutton

各 ¥950

ANTIPASTO 前菜 & おつまみ

Appetizers

トマトとルッコラのインサラータ
モデナ産バルサミコ Sサイズ ¥880

Tomato and Arugula Salad Balsamic vinegar ¥1,380

鎌倉野菜のインサラータ
ホワイトバルサミコドレッシング

Kamakura Vegetable Salad with
White Balsamic Dressing ¥900

本日の鮮魚のカルパッチョ
季節のフルーツとご一緒に Sサイズ ¥980

Today's Fish Carpaccio with Seasonal Fruits ¥1,680

プロシュート、サラミ
モルタデッラの盛り合わせ Sサイズ ¥1,200

Prosciutto, salami, Mortadella Platter ¥1,980

イタリアチーズ4種盛り合わせ
Assorted 4 kinds of Italian Cheese ¥1,580

本日の前菜盛り合わせ 1名様分 ¥1,000
Assortment of Today's Appetizers

2名様分 ¥2,000

3名様分 ¥3,000

鎌倉野菜のバーニャカウダ
自家製白味噌を使ったソース

Bagna cauda of Kamakura Vegetables
sauce using White Miso ¥1,780

旬のフルーツと24か月熟成プロシュート、
モッツアレラ ブッフアラのカプレーゼ

Caprese of Fruits, Prosciutto and
Buffalo Mozzarella ¥1,680

鎌倉産 芋のフリットローズマリー風味
Kamakura Potato Frit Rosemary flavor ¥980

本日の鮮魚と烏賊のフリット
Today's Fish and Squid Frit ¥1,680

“丹沢滋黒軍鶏”白子のフリット
Chicken Shirako Frit ¥1,740

“丹沢滋黒軍鶏”濃厚レバーパテ
Chicken Liver Putty ¥1,540

“丹沢滋黒軍鶏”砂肝とレバーのオイル煮
にんにくとペペロンチーノ
Chicken Gizzard and Liver Boiled in oil
Garlic and Peperoncino ¥1,980



本日の前菜盛り合わせ 〈2名様分〉



“丹沢滋黒軍鶏”砂肝とレバーのオイル煮
にんにくとペペロンチーノ

PASTA パスタ

Pasta

ディナーのロングパスタは

イタリア マルケ州のマンチーニ社製を使用。

小麦の栽培から成形まで自社で行うこだわりのパスタは

口にした瞬間広がる小麦の味と香り、

食べ応えのあるもちもち食感が特徴です。

そのパスタを存分に楽しんでいただけるよう

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

食材の持ち味に合わせて使用し

味の深みにこだわっています。



パンチェッタと相模原恵壽卵のカルボナーラ スパゲッティ

カラブリア産とうがらしの アラビアータ ペンネ

Arrabiata Penne

唐辛子を使った辛い料理や食材が多い本場“唐辛子の国”
イタリア カラブリア州産の唐辛子は辛みの中にしっかり旨味を感じ、
パスタやトマトソース料理が味わい深くなります。
シンプルなアラビアータ ペンネでお楽しみください。

¥1,580

桜海老と空豆

フレッシュトマトのペペロンチーノ

Sakura shrimp and Fava beans,
Fresh Tomato Peperoncino Spaghetti

若く・殻がやわらかいことが特徴の桜えびと
甘みがたっぷりで、ほくほくした食感がおいしい空豆を
フレッシュトマトでさっぱりさせたペペロンチーノをどうぞ。

¥1,680

白身魚と春野菜のトマトソース スパゲッティ モリーカと共に

White Fish and Spring Vegetable, Tomato sauce Spaghetti
with Bread crumbs Roasted and Garlic

ふっくらとした白身魚と、新鮮な地野菜を合わせて
パン粉とにんにくの風味をアクセントに
旨味たっぷりのトマトソースで仕上げました。

¥1,780

大山鶏モモ肉の炭火焼きと地野菜のクリーム 本日のショートパスタ

Charcoal Grilled Chicken and Vegetable Cream sauce
Short pasta of the day

ジューシーで肉質の良い大山鶏を
炭火で香ばしく焼き上げ、旬のお野菜と合わせた
口いっぱい広がるクリームソースで仕上げました。

¥1,890

蛤と鎌倉野菜、生青のりのスパゲッティ コラトゥーラの香り

Clams and Vegetable Spaghetti
with Raw green laver and Fish sauce

やわらかくふっくらとした身と強い旨味の蛤を
磯の風味がたっぷりの生海苔とでとじこめた
ほんのり香る魚醤がアクセントの今が旬のスパゲッティです。

¥1,980

パンチェッタと相模原恵壽卵の カルボナーラ スパゲッティ

Carbonara Spaghetti with Pancetta

パンチェッタとは塩漬けた豚バラ肉。炒めた際ににじみ出る
旨みたっぷりの脂や程よい塩気は、相模原恵壽卵を使った
カルボナーラソースと相性抜群です。
まろやかで濃厚な味わいをご堪能ください。

¥1,980