

# 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  
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 鎌倉産カブとコラトゥーラのソース  
Charcoal Grilled Fish with Turnip and Fish sauce
- B. 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き  
山葵のクリームソース 柚子のマルメラータ添え  
Charcoal Grilled Pork with Wasabi Cream sauce with Yuzu Marmalade
- C. 牛肉と地野菜の炭火焼き バルサミコソース (+¥1,000)  
Charcoal Grilled Beef and Vegetables with Balsamic sauce (+¥1,000)
- D. 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て鶏、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。

## 釜揚げしらすと鎌倉野菜の ビアンコスパゲッティ 檸檬の香り

Whitebait and Fresh Kamakura Vegetable  
Bianco Spaghetti Scent of Lemon

湘南名物のふっくらふんわりブリブリとした釜揚げしらすに  
にんにく、オリーブオイル、等シンプルな味と爽やかなレモンの香りで  
新鮮な地野菜の味を最大限引き立てました。

## 那須高原豚肩ロース肉の炭火焼きと 地野菜のアラビアータ 本日のショートパスタ

Today's short pasta Arrabbiata  
with Charcoal Grilled Pork and Vegetable

炭火で香ばしく焼き上げた那須高原豚とフレッシュな地野菜。  
唐辛子を利かせたピリリと辛いトマトソースで  
新鮮な味わいに仕上げました。

当店のパスタは食材に合わせて  
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。

## 小海老のラグーと冬野菜の トマトクリームスパゲッティ

Shrimp Ragù and Winter Vegetable Tomato Cream Spaghetti

海老のエキスがたっぷりのトマトクリームソースに  
この季節に寒さで旨味の増した冬野菜を合わせた  
旬の美味しさが詰まった一皿です。

## 広島県産牡蠣と生青海苔の クリームスパゲッティ (+¥500)

Oysters and Fresh Green seaweed Cream Spaghetti

身がプリっとしていて濃厚な味わいの広島県産牡蠣に  
生青のりを合わせた磯の香るまろやかなクリームソース。  
この時期にしか味わえない冬の味覚をお楽しみ下さい。



広島県産牡蠣と生青海苔のクリームスパゲッティ

# 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