

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 ふきのとうのサルサヴェルデ
Charcoal Grilled Fish with Butterbur Salsa Verde
- B. 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き
椎茸のデュクセル
Charcoal Grilled Pork with Shiitake mushroom Duxelles
- 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、フレッシュトマトの ビアンコスパゲッティ ボッタルガと共に

Whitebait and Kamakura Vegetable, Fresh Tomatoes
Bianco Spaghetti with Dried mullet roe

湘南名物のふっくらふんわりプリプリとした釜揚げしらすにジューシーなフレッシュトマト。
にんにく、オリーブオイル、等シンプルな味とボッタルガ(からすみ)の風味で
新鮮な地野菜の味を最大限引き立てました。

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。

■ 自家製サルシッチャと春キャベツのトマトソース ブッコリ

Homemade Salsiccia and Spring Cabbage Tomato sauce
Buccoli

ブッコリ(Buccoli)とはイタリア語で「巻き髪」という意味。
らせん状になっているパスタがほどよくほぐれて、ソースとよく絡み合います。
旨味の詰まったイタリアンソーセージと、この時期甘みを増す春キャベツを合わせた
トマトソースをたっぷり絡めてお楽しみください。

■ 大山鶏もも肉の炭火焼きと地野菜の クリームスパゲッティ

Charcoal-Grilled Chicken and Local Vegetables Cream spaghetti

まろやかなクリームソースと、
それに負けない味わいの新鮮な地野菜。
香ばしく焼き上げたチキンの旨味と共にご堪能ください。

■ ホタルイカとアスパラガスのスパゲッティ 春菊のソース (+¥500)

Spaghetti with Firefly squid and Asparagus with
Shungiku sauce (+¥500)

旬の食材の美味しさをギュッと詰め込んだ一皿。
この時期にしか味わえない様々な食感や風味…
春の味覚を存分にお楽しみ下さい。



ホタルイカとアスパラガスのスパゲッティ 春菊のソース

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