

# 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  
秋の鎌倉野菜のスープ  
Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ  
本日のパスタ  
一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  
一下記より一品お選びください

- A. 近海鮮魚の炭火焼き 秋野菜のカポナータと一緒に  
Charcoal Grilled Fresh Fish with Autumn Vegetable Caponata
- B. 那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き 生姜香るスーゴ デイ カルネと柿のマルメラータ  
Charcoal Grilled Pork with Ginger-scented Gravy and Persimmon 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

Bianco Spaghetti with Whitebait and Kamakura Vegetable

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  
にんにく、オリーブオイル等シンプルな材料で  
旬の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。

## ■ フレッシュトマトとモzzarellaの トマトソース スパゲッティ バジルと共に

Tomato sauce Spaghetti with  
Fresh Tomatoes and Mozzarella cheese, served with Basil

新鮮なトマトで仕上げた爽やかなトマトソースに  
相性抜群のモzzarellaチーズを合わせて。  
バジルの香りが美味しさを引き立てます!

## ■ 大山鶏もも肉の炭火焼きと旬野菜のクリーム ショートパスタ カボスの香り

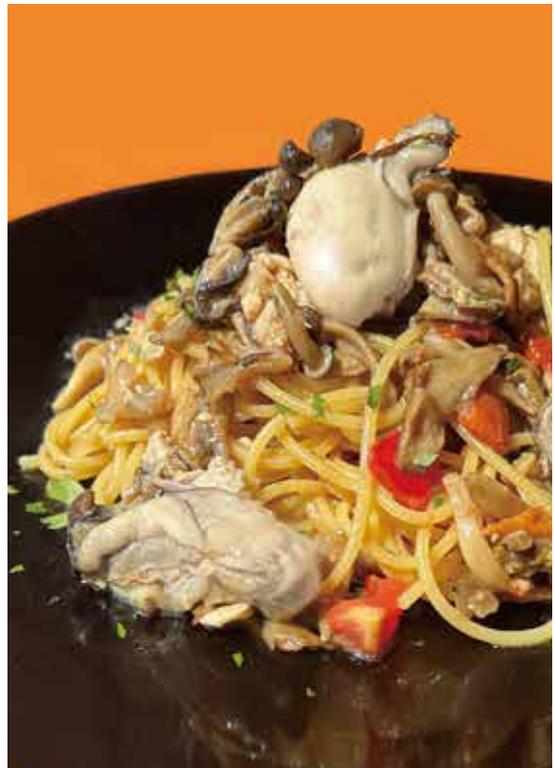
Cream Short pasta with Charcoal Grilled Chicken  
and Seasonal Vegetables, Kabosu scent

炭火で香ばしく焼き上げた鶏もも肉と旬のお野菜の旨味を閉じ込めた  
クリームソースに、爽やかなカボスのアクセントを効かせて。  
ソースがたっぷり絡むショートパスタでお楽しみください。

## ■ 広島県産牡蠣と3種の茸のスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて (+¥500)

Oysters and 3types Mushroom Spaghetti  
with Yuzukoshō (+ ¥ 500)

ぷりぷりの牡蠣に旨味と薫り高い3種の茸を  
たっぷりと使用したこの時期にしか味わえない  
秋の味覚をお楽しみ下さい。



広島県産牡蠣と3種の茸のスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて

# 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