

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

冬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. 近海鮮魚と旬野菜の炭火焼き 柚子胡椒バターソース
Charcoal Grilled Fish and Seasonal Vegetables with Yuzu Pepper Butter sauce
- B. 鳥取県産大山鶏もも肉の炭火焼きのカチャトーラ
Charcoal Grilled Chicken Cacciatora
- 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 柚子の香り

Bianco Spaghetti with Whitebait and Kamakura Vegetable Yuzu scent

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。

■ 相模豚のラグーと地野菜のアラビアータ 本日のショートパスタ

Arrabbiata with Minced Pork and Local Vegetables
Today's Short Pasta

じっくり煮込んだ豚肉の旨味を新鮮な野菜と合わせて
ピリっとした辛味が美味しいアラビアータに仕上げました。
ソースがたっぷり絡むショートパスタでどうぞ。

■ 那須高原豚肩ロースの炭火焼き 旬野菜のトマトクリーム スパゲッティ

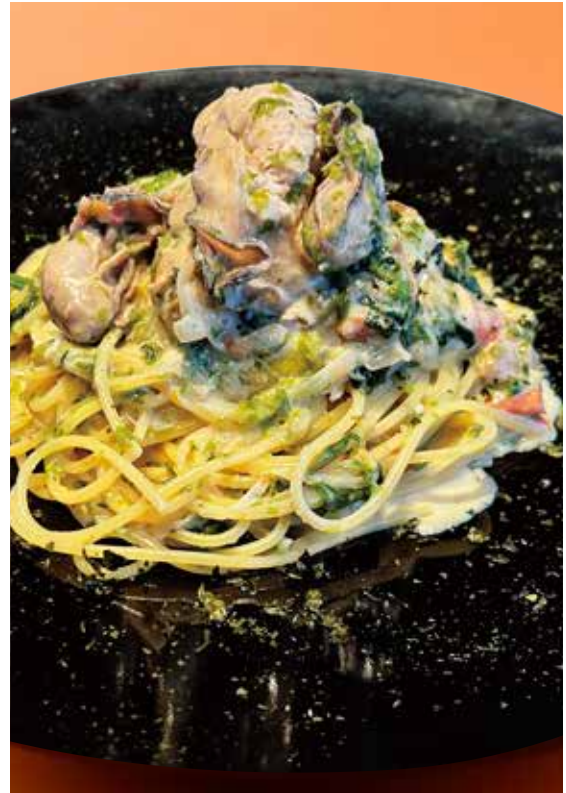
Tomato cream sauce Spaghetti with
Charcoal Grilled Pork and Seasonal Vegetables

炭火で香ばしく焼いた豚肉の旨味と
旬のお野菜の甘みは相性抜群!
まろやかなトマトクリームソースに仕上げました。

■ 広島県産牡蠣と生青海苔の クリームスパゲッティ (+¥500)

Cream Sauce Spaghetti with Oysters and
Green Laver (+¥500)

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