

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
春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. 近海鮮魚と旬野菜の炭火焼き 春キャベツとアンチョビのソース
Charcoal Grilled Fresh Fish and Seasonal Vegetables with Spring cabbage and Anchovy sauce
- B. 鳥那須高原豚肩ロースの炭火焼き ふきのとうのタップナード
Charcoal Grilled Pork shoulder with Butterbur Tapenade
- C. カダイフを纏ったイリアンタイガーの軽やかなフリット
レモンのコンフィチュール添え (+¥800)
Irian Shrimp Fritters wrapped in Kadayif with Lemon confiture (+¥800)
- D. 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)
- E. 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

Bianco Spaghetti with Whitebait, Kamakura Vegetable
and Fresh Tomatoes , served with Bottarga

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。

■ 自家製サルシッチャ相模豚のラグーと 旬野菜のトマトソース スパゲッティ

Spaghetti with Housemade Salsiccia Pork ragout
and Seasonal Vegetables in Tomato sauce

ハーブで香り高くマリネしたサルシッチャをじっくりトマトソースで
煮込んで豚肉の旨みを引き出し新鮮な旬野菜と合わせました!
パルミジャーノ・レジャーノチーズと一緒にお召し上がり下さい!

■ 鳥取県産大山鶏もも肉の炭火焼きと 地野菜のトマトクリーム ブッコリ

Short pasta buccoli with Charcoal Grilled Chicken thigh
and Tomato cream with Local Vegetables

炭火で香ばしく焼いた鶏肉の旨味と
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。

■ 帆立貝とアスパラガスのスパゲッティ コラトゥーラの香り (+¥500)

Spaghetti with Scallops and Asparagus
with Coloratura(+¥500)

新鮮な帆立貝を贅沢に使い
春の味覚のシャキシャキしたアスパラガスと
ほんのり香るイタリア産魚醤をアクセントに!



帆立貝とアスパラガスのスパゲッティ コラトゥーラの香り

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

本日の鎌倉野菜のピクルス ¥500
Today's Kamakura Vegetable Pickles

季節の鎌倉野菜のスープ Sサイズ ¥400
Seasonal Kamakura Vegetable Soup ¥650

鎌倉野菜のインサラータ Sサイズ ¥550
ホワイトバルサミコドレッシング ¥900
Kamakura Vegetable Salad with White Balsamic Dressing

鎌倉野菜のバーニャカウダ Sサイズ ¥1,080
白味噌を使ったソース ¥1,680
Bagna cauda of Kamakura Vegetables sauce using White Miso



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 Sサイズ ¥980
季節のフルーツと一緒に ¥1,680
Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

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

近海鮮魚と旬野菜の炭火焼き ¥2,580
春キャベツとアンチョビのソース
Charcoal Grilled Fresh Fish and Seasonal Vegetables
with Spring cabbage and Anchovy sauce

鮮魚と魚介の
“ズッパ ディ ペッシェ”
Fish and Seafood Stew “Zuppa di Peche” 2名様分 ¥3,980



“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

CARNE カルネミスト Carnemist

お肉の盛り合わせ炭火焼き

※30分程お時間をいただきます

Charcoal Grilled Meat Platter

* It takes about 30 minutes.

那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き 300g / 葡萄牛モモ肉 160g

大山鶏モモ肉炭火焼き 150g

¥4,980



カルネミスト お肉の盛り合わせ炭火焼き

GALLO 鶏肉 Chicken

鳥取県産大山鶏もも肉の炭火焼き

Charcoal Grilled Chicken thighs

¥2,640

砂肝とレバーのオイル煮

んにくとペペロンチーノ

Gizzard and Liver Boiled in oil Garlic and Peperoncino

¥1,980

MAIALE 豚肉 Pork

那須高原豚肩ロースの炭火焼き

ふきのとうのタップナード

Charcoal Grilled Pork shoulder with Butterbur Tapenade

¥1,980

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

本日の鎌倉野菜のピクルス ¥500
Today's Kamakura Vegetable Pickles

ラ・ロッカのグリーンオリーブ ¥500
La Rocca Green Olives

イタリアチーズ 3 種 S サイズ ¥800
盛り合わせ ¥1,280
Assorted 4 kinds of Italian Cheese

本日の鮮魚のカルパッチョ S サイズ ¥980
季節のフルーツとご一緒に ¥1,680
Today's Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

鎌倉野菜のバーニャカウダ S サイズ ¥1,080
自家製白味噌を使ったソース ¥1,680
Bagna cauda of Kamakura Vegetables
sauce using White Miso

本日の前菜盛り合わせ 1 名様分 ¥1,200
Assortment of Today's Appetizers 2 名様分 ¥2,200
3 名様分 ¥3,000

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

プロシュート、サラミ S サイズ ¥980
モルタデッラの盛り合わせ ¥1,680
Prosciutto, salami, Mortadella Platter

鎌倉産 芋のフリット S サイズ ¥500
ローズマリー風味 ¥700
Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

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

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



本日の前菜盛り合わせ <2 名様分>



“丹沢黒軍鶏” 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。



帆立貝とアスパラガスのスパゲッティ コラトゥーラの香り

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

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 ボツタルガと共に

Bianco Spaghetti with Whitebait, Kamakura Vegetable and Fresh Tomatoes, served with Bottarga

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。

¥1,680

自家製サルシッチャ相模豚のラグーと 旬野菜のトマトソース スパゲッティ

Spaghetti with Housemade Salsiccia Pork ragout and Seasonal Vegetables in Tomato sauce

ハーブで香り高くマリネしたサルシッチャをじっくりトマトソースで煮込んで豚肉の旨みを引き出し新鮮な旬野菜と合わせました！パルミジャーノ・レジャーノチーズと一緒に召し上がり下さい！

¥1,780

帆立貝とアスパラガスのスパゲッティ コラトゥーラの香り

Spaghetti with Scallops and Asparagus with Coloratura

新鮮な帆立貝を贅沢に使い春の味覚のシャキシャキしたアスパラガスとほんのり香るイタリア産魚醤をアクセントに！

¥1,980

鳥取県産大山鶏もも肉の炭火焼きと 地野菜のトマトクリーム ブッコリ

Short pasta buccoli with Charcoal Grilled Chicken thigh and Tomato cream with Local Vegetables

ブッコリ(Buccoli)とはイタリア語で「巻き髪」という意味。らせん状のパスタがほどよくほぐれて、ソースとよく絡み合います。旨味の詰まった大山鶏もも肉とこの時期旨味を増すお野菜にトマトクリームソースをたっぷり絡めてお楽しみください。

¥1,890

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。

¥1,980