PRANZO

この時期だけの特別なランチ

紫陽花コース

“AJISAI” COURSE

Seasonal Special course with local ingredients for vegetables, fish, and meat.

ZUPPA　スープ

鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO　前菜

紫陽花の季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today’s Assortment Appetizers

PASTA　パスタ

本日のパスタ（50g）

―別紙よりお選びください―

Today’s Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE　お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き　サルモリッリオソース

Charcoal Grilled Fresh Fish with Salmoriglio sauce

CARNE　お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き　赤ワインとベリーのソース

Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with Red wine and Berry sauce

DOLCE　ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて

Housemade Desserts,Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ ＆ コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥4,500

※写真はイメージです。　※表示価格は税込です。

CENA

この時期だけの特別なディナー

紫陽花コース

"AJISAI" COURSE

Seasonal Special ... Chef's carefully selected course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品

ANTIPASTO 前菜

紫陽花の季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Assortment 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（50g）

―別紙よりお選びください―

Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き　サルモリッリオソース

Charcoal Grilled Fresh Fish with Salmoriglio sauce

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き　赤ワインとベリーのソース

Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with Red wine and Berry sauce

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて

Housemade Desserts,Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ ＆ コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥5,500

※表示価格は税込です。　※ディナータイムは別途お席料をお一人様330円頂戴致します。

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。

釜揚げしらすとオクラ、大葉のビアンコスパゲッティ

Bianco Spaghetti at Whitebait and Okra, Perilla Leaves

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。

カジキマグロと地野菜のトマトソース オレガノの香り

Spaghetti with Marlin Tuna and Local Vegetables
in Tomato Sauce with Oregano

さっぱりと淡白な味わいのカジキマグロと
毎朝「鎌倉市場」で直接買い付ける新鮮な地野菜。
旨味をぎゅっとまとめあげたトマトソースをどうぞご堪能ください!

自家製サルシッチャと旬野菜のレモンクリーム 本日のショートパスタ　ブッコリ

Short pasta with Housemade Salsiccia
and Seasonal Vegetables in lemon cream

ブッコリ(Buccoli)とはイタリア語で「巻き髪」という意味。
ホロっとほぐれるらせん状のパスタにソースがよい感じでなじみます。
旨味の詰まったイタリアンソーセージと旬を迎える新鮮野菜に
爽やかなレモンクリームを絡めてお楽しみください。

燻製香る帆立貝と鎌倉野菜の軽いトマトソース スパゲッティ　(+¥500)

Bianco Spaghetti
with Big Clams and Bamboo shoots (+￥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…
旬の味覚を存分にお楽しみ下さい。

燻製香る帆立貝と鎌倉野菜の軽いトマトソース　スパゲッティ

※苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。