

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
季節彩る本日の前菜
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
—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 茸のバリグール添え チミチュリソース
Charcoal Grilled Fresh Fish with Mushroom Barigoule and Chimichurri sauce
- B. 神奈川県産相模豚肩ロース肉の炭火焼き
カルヴァドスのソース プルーンのドルチェフォルテ
Charcoal-Grilled Pork Shoulder with Prune Dolce Forte and Calvados Sauce
- 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. 葡萄牛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“今日の Pasta”は下記よりお選び下さい

Please choose pasta for course from the following

当店の Pasta 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。

釜揚げしらすと鎌倉野菜のスパゲティ 地野菜のみみじおろしを添えて

Spaghetti with Fresh Whitebait, Kamakura Vegetables,
and Grated Daikon Radish with Chili Peppers

湘南名物の釜揚げしらすと、毎朝仕入れる鎌倉野菜を
ふんだんに合わせたオイルベースのスパゲッティ。
旬の野菜にもみじおろしの辛味を添えて、
秋の味わいをお楽しみいただけます。

三崎マグロのコンフィと茸のトマトソース スパゲティ ボスカイオーラ

Spaghetti Boscaiola with Tuna Confit
and Mushrooms in Tomato sauce

上質な脂の甘みと赤身の旨みの特徴の神奈川ブランド「三崎マグロ」。
低温でじっくりとコンフィにし、その豊かな味わいをトマトソースに
閉じ込みました。秋の“きのこ”とともにどうぞ。

自家製スモークの秋鮭とフェネルの クリームソース 本日のショートパスタ

Housemade Smoked Autumn Salmon and Fennel
in Cream sauce, Today's Short Pasta

栄養豊富な旬の鮭をスモークし、まろやかなクリームソースで
仕上げました。爽やかなフェネルの香りが広がり、
奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

広島県産牡蠣と秋ナスのスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて (+¥500)

Spaghetti with Oysters and Eggplant,
accented with Golden Yuzu Pepper (+ ¥ 500)

この時期にしか味わえない食感や風味を、
一皿にぎゅっと詰め込みました。
今だけの味覚を存分にお楽しみください。



広島県産牡蠣と秋ナスのスパゲッティ 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
芳醇な香りのトリュフソース
Charcoal Grilled Beef Fillet with Truffle 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

近海鮮魚の炭火焼き
茸のバリグール添え チミチュリソース ¥2,580
Charcoal Grilled Fresh Fish
with Mushroom Barigoule and Chimichurri sauce

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



“ズッパ ディ ペッシェ”

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

S サイズ ¥2,980

Charcoal Grilled Meat Platter

※It takes about 30 minutes.

(写真) ¥4,980

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



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

に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

神奈川県産相模豚肩ロース肉の炭火焼き

カルヴァドスのソース プルーンのドルチェフォルテ

Charcoal-Grilled Pork Shoulder

with Prune Dolce Forte and Calvados Sauce

¥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ボーンの炭火焼き

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

Apetizers

本日の鎌倉野菜のピクルス ¥500
Todays' 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
Todays' 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 Todays' Appetizers 2 名様分 ¥2,200
3 名様分 ¥3,000

旬のフルーツと 11 か月熟成プロシュート、
モッツアレラ ブッファラのカプレーゼ ¥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
Todays' 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〉



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。



広島県産牡蠣と秋ナスのスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて

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のスパゲッティ 地野菜のもみじおろしを添えて

Spaghetti with Fresh Whitebait, Kamakura Vegetables,
and Grated Daikon Radish with Chili Peppers

湘南名物の釜揚げしらすと、毎朝仕入れる鎌倉野菜をふんだんに合わせたオイルベースのスパゲッティ。旬の野菜にもみじおろしの辛味を添えて、秋の味わいをお楽しみいただけます。

¥1,680

三崎マグロのコンフィと茸のトマトソース スパゲッティ ボスカイオーラ

Spaghetti Boscaiola with Tuna Confit
and Mushrooms in Tomato sauce

上質な脂の甘みと赤身の旨み特徴の神奈川ブランド「三崎マグロ」。低温でじっくりとコンフィにし、その豊かな味わいをトマトソースに閉じ込めました。秋の“きのこ”とともにどうぞ。

¥1,780

広島県産牡蠣と秋ナスのスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて

Spaghetti with Oysters and Eggplant,
accented with Golden Yuzu Pepper

この時期にしか味わえない食感や風味を、一皿にぎゅっと詰め込みました。
今だけの味覚を存分にお楽しみください。

¥1,980

自家製スモークの秋鮭とフェネルの クリームソース 本日のショートパスタ

Housemade Smoked Autumn Salmon and Fennel
in Cream sauce, Today's Short Pasta

栄養豊富な旬の鮭をスモークし、まろやかなクリームソースで仕上げました。爽やかなフェネルの香りが広がり、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

¥1,890

グアンチャーレと相模原恵寿卵のカルボナーラ スパゲッティ

Carbonara Spaghetti with Guanciale and Sagami-hara Eggs

グアンチャーレとは塩漬けた豚の頬肉。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、相模原恵寿卵を使ったカルボナーラソースと相性抜群です。

¥1,980