

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
冬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 長ネギのデグリネゾン
Charcoal Grilled Fresh Fish with a déclinaison of Leeks
- B. 神奈川県産相模豚肩ロース肉の炭火焼き
地野菜のフリカッセーア
Charcoal Grilled Pork Shoulder with Local Vegetables Fricassée
- C. 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)
- 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“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。

釜揚げしらすと春菊のスパゲッティ 柚子の香りを乗せて

Spaghetti with Whitebait and Garland Chrysanthemum with Yuzu

湘南名物の釜揚げしらすに、冬の風味豊かな春菊を合わせた
オイルベースのスパゲティ。鮮やかな緑に柚子の爽やかな香りを
添えて、しらすの旨みを上品に引き立てます。

那須高原豚のラグーと冬野菜のトマトソース スパゲッティ ボローニャ風

Spaghetti with Pork Ragù and Winter Vegetables
in Bolognese-Style Tomato sauce

栃木県産那須高原豚を使い、香味野菜と赤ワインの深みを
丁寧に閉じ込めたボロネーゼ。ホロホロに柔らかく煮込んだ
肩ロースの旨みと、冬野菜の優しい甘みをお楽しみください。

大山鶏もも肉とほうれん草のクリームソース グラティネ仕立て

Chicken Thigh and Spinach in Cream sauce, Gratin Style

鳥取県産大山鶏を炭火で香ばしく焼き、旬の鎌倉産ほうれん草
を合わせたクリームソース。ショートパスタとともにグラタン仕立て
に仕上げた、寒い季節にぴったりの一皿です。

渡り蟹と鎌倉野菜の トマトクリームニョッキ (+¥500)

Gnocchi with Japanese Blue Crab
and Kamakura Vegetables in Tomato Cream sauce (+¥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。



渡り蟹と鎌倉野菜のトマトクリームニョッキ

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
季節のフルーツとご一緒に ¥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 ¥2,580
長ネギのデグリネゾン
Charcoal Grilled Fresh Fish with a déclinaison of Leeks



本日の鮮魚のカルパッチョ

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

地野菜のフリカッセア

Charcoal Grilled Pork Shoulder
with Local Vegetables Fricassée

¥1,980

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。



渡り蟹と鎌倉野菜のトマトクリームニョッキ

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

釜揚げしらすと春菊のスパゲッティ 柚子の香りを乗せて

Spaghetti with Whitebait
and Garland Chrysanthemum with Yuzu

湘南名物の釜揚げしらすに、冬の風味豊かな春菊を合わせたオイルベースのスパゲティ。鮮やかな緑に柚子の爽やかな香りを添えて、しらすの旨みを上品に引き立てます。

¥1,680

那須高原豚のラグーと冬野菜の トマトソース スパゲッティ ボローニャ風

Spaghetti with Pork Ragù and Winter Vegetables
in Bolognese-Style Tomato sauce

栃木県産那須高原豚を使い、香味野菜と赤ワインの深みを丁寧に閉じ込めたボローネーゼ。ホロホロに柔らかく煮込んだ肩ロースの旨みと、冬野菜の優しい甘みをお楽しみください。

¥1,780

渡り蟹と鎌倉野菜のトマトクリームニョッキ

Gnocchi with Japanese Blue Crab
and Kamakura Vegetables in Tomato Cream sauce

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

大山鶏もも肉とほうれん草のクリームソース グラティネ仕立て

Chicken Thigh and Spinach in Cream sauce,
Gratin Style

鳥取県産大山鶏を炭火で香ばしく焼き、旬の鎌倉産ほうれん草を合わせたクリームソース。ショートパスタとともにグラタン仕立てに仕上げた、寒い季節にぴったりの一皿です。

¥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