

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
初夏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 サルモリッリオと旬野菜のカポナータ
Charcoal Grilled Fresh Fish with Seasonal Vegetable Caponata and Salmoriglio

B. 栃木県産那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き
ズッキーニのグラティネと新生姜香るバルサミコソース
Charcoal Grilled Pork Shoulder with Zucchini Gratin and Fresh Ginger Balsamic Sauce

C. 牛ハラミ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. 最高級A5ランク特選黒毛和牛“希少部位”カイノミの炭火焼き (+¥2,000)
Charcoal-Grilled A5 Japanese Black Wagyu Kainomi, a Rare Cut (+¥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。

■ 湘南名物釜揚げしらすと

あおさ海苔のスパゲッティ 大葉の香り

Spaghetti with Boiled Whitebait and Green Seaweed,
Japanese Basil Flavor

ふっくらとしたしらすの甘みとあおさ海苔の磯の香りに
大葉の爽やかさが重なり、
軽やかで奥行きのある味わいに仕上げました。

■ 鎌倉野菜とモッツアレラチーズ、バジルの トマトソース スパゲッティ“マルゲリータ”

Spaghetti “Margherita” with Kamakura Vegetables,
Mozzarella, and Tomato Sauce, Basil

鎌倉野菜の自然な甘みとモッツアレラのコクに
バジル香るトマトソースが調和し
素材の旨みをしっかりと感じられる一皿です。



自家製塩レモンと生ハム、桃の冷製 Pasta

■ 自家製サルシッチャのクリームソース レモン風味 今日のショート Pasta で

Today's Short Pasta with House-Made Italian Sausage
in Lemon Cream Sauce

自家製サルシッチャの旨みが溶け込んだ濃厚なクリームに
レモンの酸味がほどよく効き、後味を軽やかに引き締めています。

■ 自家製塩レモンと生ハム、桃の冷製 Pasta (+¥500)

Cold Pasta with Homemade Salt-Preserved Lemon,
Prosciutto, and Fresh Peach(+ ¥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。

ANNIVERSARIO
《前日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

季節を彩る前菜盛り合わせ

Assortment of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 温前菜

フォアグラのサルターティ

Sautéed Foie gras

PESCE お魚料理

近海鮮魚と鎌倉野菜の炭火焼き

Charcoal Grilled Fish and Kamakura Vegetables

PASTA パスタ

オマール海老のトマトクリームソース

マンチーニ スパゲッティ

Lobster Tomato cream sauce Mancini Spaghetti

CARNE お肉料理

最高級 A5 ランク特選黒毛和牛の炭火焼き

トリュフソース

Charcoal Grilled Premium A5 Grade selected Japanese Black Wagyu Beef
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

¥10,000

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

近海鮮魚の炭火焼き ¥2,580
サルモリッリオと旬野菜のカポナータ
Charcoal Grilled Fresh Fish
with Seasonal Vegetable Caponata and Salmoriglio



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

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 / 牛ハラミモモ肉 160g

大山鶏モモ肉炭火焼き 150g

S サイズ ¥2,980

(写真) ¥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

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

栃木県産那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き

ズッキーニのグラティネと新生姜香るバルサミコソース

Charcoal Grilled Pork Shoulder with Zucchini Gratin
and Fresh Ginger Balsamic Sauce

¥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

最高級A5ランク特選黒毛和牛

“希少部位”カイノミの炭火焼き

Charcoal Grilled A5 Japanese Black Wagyu
Kainomi, a Rare Cut

100g ¥3,500

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 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

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。



自家製塩レモンと生ハム、桃の冷製パスタ

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

湘南名物釜揚げしらすと あおさ海苔のスパゲッティ 大葉の香り

Spaghetti with Boiled Whitebait and Green Seaweed,
Japanese Basil Flavor

ふっくらとしたしらすの甘みと、あおさ海苔の磯の香りに大葉の爽やかさが重なり、軽やかで奥行きのある味わいに仕上げました。

¥1,680

鎌倉野菜とモッツアレラチーズ、 バジルのトマトソース スパゲッティ “マルゲリータ”

Spaghetti “Margherita” with Kamakura Vegetables,
Mozzarella, and Tomato Sauce, Basil

鎌倉野菜の自然な甘みとモッツアレラのコクにバジル香るトマトソースが調和し素材の旨みをしっかりと感じられる一皿です。

¥1,780

自家製サルシッチャのクリームソース レモン風味 本日のショートパスタで

Today's Short Pasta with House-Made Italian Sausage
in Lemon Cream Sauce

自家製サルシッチャの旨みが溶け込んだ濃厚なクリームに、レモンの酸味がほどよく効き、後味を軽やかに引き締めています。

¥1,890

自家製塩レモンと生ハム、桃の冷製パスタ

Cold Pasta with Homemade Salt-Preserved Lemon,
Prosciutto, and Fresh Peach

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

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