CENA A

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
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 OR CARNE お魚またはお肉料理
―下記より一品お選びください―

A. 近海鮮魚と鎌倉大根の炭火焼き
柚子とハーブ香る　ホワイトバルサミコソース
Fish and Daikon Radish and Yuzu and Herb White Balsamic Sauce

B. 相模豚肩ロースの炭火焼き
レンコンのグラティナート 粒マスタード香る スーゴ・ディ・カルネ
Charcoal-Grilled Pork Shoulder and Lotus Root Gratin

C. 牛ハラミと地野菜の炭火焼き バルサミコのソース（+¥1,000）
Charcoal-Grilled Beef Skirt Steak and Vegetables, Balsamic Sauce

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

※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。　※表示価格は税込です。　※別途お席料をお一人様330円頂戴致します。

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
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ト
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
活オマール海老のトマトクリームソース
マルケ州のマンチーニ スパゲッティ
Live Lobster Spaghetti and Tomato Cream Sauce

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

※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。 ※表示価格は税込です。 ※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。

湘南名物釜揚げしらすと鎌倉産蕪のペペロンチーノ 春菊のサルサ・ヴェルデ

Shirasu and Turnip Peperoncino and
Chrysanthemum Greens Salsa Verde

湘南名物の釜揚げしらすと鎌倉産の蕪を合わせ、
春菊の爽やかな香りと
旨み豊かなサルサ・ヴェルデで仕上げた、
風味豊かなペペロンチーノ。

北海道産 鱈と九条ネギのアラビアータ タプナードのアクセント

Cod and Leek Arrabbiata and Tapenade Accents

北海道産の鱈と香り豊かな九条ネギを合わせた、
ピリッと辛みの効いたアラビアータ。
タプナードのコクと旨みがアクセントを添えます。

炭火焼き白子・北海道産 鱈と九条ネギのアラビアータ
タプナードのアクセント

那須高原豚の炭火焼き 鎌倉白菜と冬ごぼうのクリームソース 本日のショートパスタ

Grilled Pork and Short Pasta and
Napa Cabbage and Burdock Cream Sauce

那須高原豚を香ばしく炭火で焼き上げ、
鎌倉白菜と冬ごぼうの旨みを引き出した
クリームソースに合わせました。
季節のショートパスタとともにお楽しみください。

炭火焼き白子・ 北海道産 鱈と九条ネギのアラビアータ タプナードのアクセント(+¥500)

Cod Milt and Cod and Leek Arrabbiata and
Tapenade Accents (+¥500)

香ばしく炭火で焼き上げた白子と北海道産の鱈、
九条ネギを合わせたアラビアータ。
白子の濃厚なコクに、タプナードの旨みが
奥行きを添える一皿です。

※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。

VERDURA 鎌倉野菜

Kamakura Vegetables

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

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

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

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

鎌倉野菜のバーニャカウダ

PESCE 本日の近港鮮魚のお料理

Todays' Near Port Fresh Fish Dishes

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

近海鮮魚と鎌倉大根の炭火焼き
柚子とハーブ香る
ホワイトバルサミコソース
Fish and Daikon Radish and Yuzu and
Herb White Balsamic Sauce
¥2,580

本日の鮮魚のカルパッチョ

※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。 ※写真はイメージです。 ※表示価格は税込です。 ※別途お席料をお一人様330円頂戴致します。

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.
相模豚肩ロースの炭火焼き 300g / 牛ハラミ 160g
大山鶏モモ肉炭火焼き 300g

Sサイズ ¥2,980
Rサイズ ¥4,980

カルネミスト お肉の盛り合わせ炭火焼き
（Rサイズ）

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

相模豚肩ロースの炭火焼き レンコンのグラティナート
粒マスタード香る　スーゴ・ディ・カルネ
Charcoal-Grilled Pork Shoulder and Lotus Root Gratin
¥2,480

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

※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。　※写真はイメージです。　※表示価格は税込です。　※別途お席料をお一人様330円頂戴致します。

ANTIPASTO 前菜 & おつまみ

Appetizers

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
盛り合わせ
Assorted 4 kinds of Italian Cheese
S サイズ ¥800
R サイズ ¥1,280

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

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

本日の前菜盛り合わせ
Assortment of Todays' Appetizers
1 名様分 ¥1,200
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、
モッツァレラ ブッファラのカプレーゼ
Caprese of Fruits, Prosciutto and
Buffalo Mozzarella
¥1,680

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

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

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

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

※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。 ※写真はイメージです。 ※表示価格は税込です。 ※別途お席料をお一人様330円頂戴致します。

PASTA パスタ

Pasta

湘南名物釜揚げしらすと鎌倉産蕪のペペロンチーノ 春菊のサルサ・ヴェルデ

Shirasu and Turnip Peperoncino and
Chrysanthemum Greens Salsa Verde

湘南名物の釜揚げしらすと鎌倉産の蕪を合わせ、
春菊の爽やかな香りと
旨み豊かなサルサ・ヴェルデで仕上げた、
風味豊かなペペロンチーノ。

¥1,680

北海道産 鱈と九条ネギのアラビアータ タプナードのアクセント

Cod and Leek Arrabbiata and Tapenade Accents

北海道産の鱈と香り豊かな九条ネギを合わせた、
ピリッと辛みの効いたアラビアータ。
タプナードのコクと旨みがアクセントを添えます。

¥1,780

那須高原豚の炭火焼き 鎌倉白菜と冬ごぼうのクリームソース 本日のショートパスタ

Grilled Pork and Short Pasta and
Napa Cabbage and Burdock Cream Sauce

那須高原豚を香ばしく炭火で焼き上げ、
鎌倉白菜と冬ごぼうの旨みを引き出した
クリームソースに合わせました。
季節のショートパスタとともにお楽しみください。

¥1,890

自家製パンチェッタと 相模原恵寿卵のカルボナーラ マルケ州のマンチーニスパゲッティ

Pancetta and Egg Carbonara, Mancini Spaghetti

イタリア・マルケ州の老舗パスタメーカー
「マンチーニ」が作る、上質なデュラム小麦の風味と
もちもちとした食感が魅力のスパゲッティです。
濃厚なカルボナーラソースと、
もちもちとしたマンチーニスパゲッティが織りなす、
贅沢な味わいを。

¥1,980

炭火焼き白子・ 北海道産 鱈と九条ネギのアラビアータ タプナードのアクセント（＋¥500）

Cod Milt and Cod and Leek Arrabbiata and
Tapenade Accents（＋¥500）

香ばしく炭火で焼き上げた白子と北海道産の鱈、
九条ネギを合わせたアラビアータ。
白子の濃厚なコクに、タプナードの旨みが
奥行きを添える一皿です。

¥1,980

自家製パンチェッタと相模原恵寿卵のカルボナーラ
マルケ州のマンチーニスパゲッティ

炭火焼き白子・北海道産 鱈と九条ネギのアラビアータ
タプナードのアクセント

※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。　※写真はイメージです。　※表示価格は税込です。　※別途お席料をお一人様330円頂戴致します。