

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
3 種の前菜の盛り合わせ
Assortment of 3 kinds of 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. 近海漁港より鮮魚の炭火焼き 秋野菜のカポナータ添え
Charcoal Grilled Fish with Autumn Vegetable Caponata
- B. 日高四元神威豚肩ロースの炭火焼き 栗のピューレとセミドライ無花果のロースト
Charcoal Grilled Pork with Roasted Chestnut Puree and Semi-dried Figs
- C. 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“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。

■ イタリア産ポルチーニと旬の茸のクリームリゾット (+¥500)

Italian Porcini and Seasonal Mushroom Cream Risotto (+¥500)

香り高く、上品な味わいのポルチーニと様々な風味や食感が楽しめる秋の味覚、茸。
季節感あふれるクリームリゾットです。

■ 釜揚げしらすと蓮根のビアンコスパゲッティ 山椒を効かせて

Bianco Spaghetti with Boiled Young Sardines and Lotus root Japanese pepper scent

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と
みずみずしくシャキシャキとした食感が楽しい旬の蓮根の美味しさを
ダイレクトに味わえるシンプルな味付けで。
ピリッと爽やかな芳香の山椒をアクセントに。

■ 燻製香る戻り鰹とアンチョビのトマトソース スパゲッティ

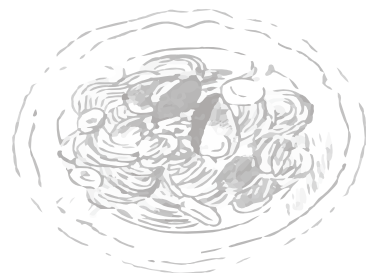
Smoked Fragrant Bonito and Anchovy Tomato Sauce Spaghetti

秋に旬を迎える濃厚な味わいの戻り鰹を香ばしく燻製し
イタリア料理にはなくてはならない存在のアンチョビと合わせて
旨味たっぷりのトマトソースに仕上げました。

■ 自家製パンチェッタと秋ナスのクリームソース 本日のショートパスタ

Housemade Pancetta and Autumn Eggplant Cream Sauce Short pasta of the day

肉の旨味をぎゅっと濃縮した豚バラ肉の塩漬け、自家製の「パンチェッタ」と
柔らかく緻密で、旨みもアップしたおいしい秋茄子を合わせた
まろやかなクリームソースはもちもちのショートパスタでどうぞ。



シェフ厳選コース

Chef's carefully selected course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品
Appetizer

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

5 種の前菜の盛り合わせ

Assortment of 5 kinds of Appetizers

- 鎌倉市場のバターナッツカボチャのムース コンソメジュレ
- 大山鶏モモ肉のガランティース サツマイモのローストと無花果のピュレ
- 本日の鮮魚のカルパッチョ インサラータ仕立て
- 秋の鎌倉野菜のスープ
- 希少部位! “丹沢滋黒軍鶏” 白子フリット

PASTA パスタ

海の幸を贅沢に使った、旨みたっぷりペスカトーレ

Pescatore with Plenty of Seafood

PESCE お魚料理

近海漁港より鮮魚と赤海老の炭火焼き
柚子胡椒バターソース

Charcoal Grilled Fish and Red shrimp with Yuzu pepper Butter sauce

CARNE お肉料理

— 下記より一品お選びください —

A. 葡萄牛の炭火焼き タリアータ 山葵のサルサヴェルデ

Thinly Sliced Charcoal Grilled Beef with Wasabi Salsa Verde

B. 神奈川県ブランド牛 “やまゆり牛” サーロインの炭火焼き (+¥1,000)

Charcoal Grilled Beef Sirloin (+¥1,000)

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

¥5,500

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 6 種盛り合わせ

Assortment of 6 kinds of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 温前菜

北海道産帆立貝の炭火焼き

ポルチャーニ茸のリゾット添え

Charcoal Grilled Scallops with Porcini mushrooms Risotto

PESCE お魚料理

近海漁港の鮮魚と鎌倉野菜の炭火焼き

鵜沼魚醤のソース

Charcoal Grilled Fish and Kamakura Vegetables with Kugenuma Fish sauce

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

黒トリュフのソース

Charcoal Grilled Beef Fillet with Black 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