

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
本日の前菜
Today's Appetizers

ZUPPA スープ
鎌倉野菜の冷製スープ
Chilled Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ
本日のパスタ
一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
一下記より一品お選びください

- A. 近海鮮魚の炭火焼き 紫蘇のジェノベーゼ
Charcoal Grilled Fresh Fish with Shiso Genovese
- B. 那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き セミドライトマトとスーゴディカルネ
Charcoal Grilled Pork with Semi-dried Tomatoes and Sugo di carne
- C. 牛肉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“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て鶏、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。

■ 本日の朝獲れ!鎌倉野菜を使った ビアンコスパゲッティ

Bianco spaghetti with Kamakura vegetables

ニンニク、オリーブオイル等のシンプルな食材で
新鮮な鎌倉野菜の味を最大限引き立てました。

当店のパスタは食材に合わせて
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。

■ 釜揚げしらすと旬野菜のアラビアータ スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait, and Seasonal vegetables Arrabbiata

湘南名物釜揚げしらすを唐辛子を効かせた
夏に食べたくなるピリ辛なトマトソースです。

■ 大山鶏モモ肉の炭火焼きと地野菜のクリーム レモンの香り 本日のショートパスタ

Charcoal Grilled Chicken thigh
with Cream of Vegetables and Lemon flavour Short pasta

炭火で香ばしく焼き上げたモモ肉を
爽やかなレモンの香りがするクリームソースでお楽しみ下さい。

■ 赤海老と夏野菜の冷製パスタ モッツアレラbuffアラのソース (+¥500)

Chilled Pasta with Red Shrimp and Summer Vegetables
in Mozzarella Buffalo sauce (+ ¥ 500)

ピリッと辛い酸味の効いた夏野菜のトマト煮と
モッツアレラbuffアラ(水牛のチーズ)のソースを絡めることで
濃厚なトマトクリームのようなパスタに仕上げました。
赤海老を香ばしく炙り、アーモンドやズッキーニのフリットを添え、
香りと食感のアクセントを加えました。



赤海老と夏野菜の冷製パスタ モッツアレラbuffアラのソース

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

赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef Fillet with Red wine 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