



PRANZO

この時期だけの特別なランチ

夏コース

“SUMMER” COURSE

Seasonal Special course with local ingredients for vegetables, fish, and meat.

ZUPPA スープ

鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Assortment Appetizers

PASTA パスタ

高濃度フルーツミニトマト「OSMIC」と
ブッファラのスパゲッティ

Spaghetti with Sweet “OSMIC” Mini Tomatoes
and Fresh Buffalo Mozzarella

PESCE お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き 柚子胡椒バターソース

Charcoal Grilled Fresh Fish and Red shrimp with Yuzu pepper butter sauce

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 茗荷香るサルサヴェルデ

Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with Myoga Ginger Salsa Verde

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて

Housemade Desserts, Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥4,500

※表示価格は税込です。

CENA

この時期だけの特別なディナー

夏コース

“SUMMER” COURSE

Seasonal Special ... Chef's carefully selected course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品

ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Assortment Appetizers

ZUPPA スープ

鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ

高濃度フルーツミニトマト「OSMIC」と
ブッフアラのスパゲッティ

Spaghetti with Sweet “OSMIC” Mini Tomatoes
and Fresh Buffalo Mozzarella

PESCE お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き 柚子胡椒バターソース

Charcoal Grilled Fresh Fish and Red shrimp with Yuzu pepper butter sauce

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 茗荷香るサルサヴェルデ

Beef and Local Vegetables with Myoga Ginger Salsa Verde

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて

Housemade Desserts, Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥5,500

※表示価格は税込です。 ※ディナータイムは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“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。

■ 今日の朝獲れ！

鎌倉野菜を使ったビアンコスパゲッティ

Bianco spaghetti with Kamakura vegetables

鎌倉市場でその日の朝に仕入れた、新鮮な鎌倉野菜をたっぷり使用。
ニンニクとオリーブオイルでシンプルに仕上げ、素材本来の味わいを
存分に引き立てました。

■ 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 Arabiata

湘南名物の釜揚げしらすと、旬の野菜を合わせた夏にぴったりの一皿。
唐辛子の辛みが効いたピリ辛トマトソースが、
食欲をそそる爽やかな味わいです。

■ 自家製サルシッチャと地野菜のクリーム バジルを効かせて 今日のショート Pasta

Short pasta with Housemade Salsiccia
and Vegetable cream with Basil

自家製のイタリアンソーセージ“サルシッチャ”の旨味と、
地元産の旬野菜を濃厚なクリームソースで包みました。
爽やかなバジルの香りが、味に奥行きを添えます。

■ 自家製塩レモンと 11 ヶ月熟成生ハム、 桃の冷製 Pasta

Chilled pasta with Housemade salted Lemon,
Prosciutto Ham and Peaches

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。



自家製塩レモンと 11 ヶ月熟成生ハム、桃の冷製 Pasta