

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
春の鎌倉野菜のスープ
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
下記より一品お選びください

A. 近海鮮魚の炭火焼き あおさ海苔香るバターソース
Charcoal Grilled Fresh Fish with Sea Lettuce Butter sauce

B. 栃木県産那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き
新じゃがのインサラータと新玉ねぎのディアボラ風
Charcoal Grilled Pork Shoulder with Potato insalata and Diavola-style New onion

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. 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。

■ 釜揚げしらすと菜の花のプーリア風 スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait and Rape Buds, Puglia style

湘南名物の釜揚げしらすに、春の訪れを告げる菜の花をたっぷり
合わせました。南イタリア・プーリア州の郷土スタイルで、くたくたに
煮込んだ春野菜のやさしい甘みとほろ苦さが、しらすの旨みと調和
します。

■ 自家製 Chorizo と新玉ねぎのアマトリチャーナ スパゲッティ

Spaghetti all'amatriciana with Housemade Chorizo and Onion

イタリア・ラツィオ州アマトリーチェ発祥、ローマを代表するパスタ。
旬の新玉ねぎの甘み、トマトの酸味、那須高原豚 Chorizo のコクが
重なり合い、ピリッとした辛さとペコリーノの旨みが味わいに奥行きを
与えます。

■ イタヤ貝と春キャベツのクリームソース 本日のショートパスタで

Today's short pasta with Pecten albican
and Spring cabbage in Cream sauce

春が旬のイタヤ貝の旨みを、なめらかなクリームソースで包み込み
ました。鎌倉産春キャベツのやさしい甘さと食感に、自家製ザワー
クラウトをアクセントとして添えています。

■ 桜えびとアスパラガスのジェノベーゼ スパゲッティ (+¥500)

Gnocchi with Japanese Blue Crab
and Kamakura Vegetables in Tomato Cream sauce (+¥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。



桜えびとアスパラガスのジェノベーゼ スパゲッティ

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

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
あおさ海苔香るバターソース
Charcoal Grilled Fresh Fish with Sea Lettuce Butter sauce



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

S サイズ ¥2,980

Charcoal Grilled Meat Platter

* It takes about 30 minutes.

(写真) ¥4,980

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



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

新じゃがのインサラータと新玉ねぎのディアボラ風

Charcoal Grilled Pork shoulder loin

with Potato insalata and Diavola-style New onion

¥1,980

MANZO 牛肉 Beef

アメリカ産Tボーン炭火焼き

Charcoal Grilled American T-bone

2〜3名様分 ¥4,800

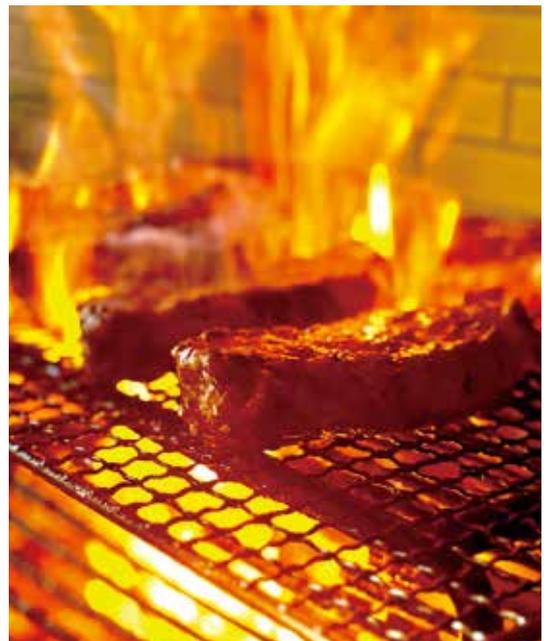
神奈川県ブランド牛“やまゆり牛”

サーロインの炭火焼き

100g ¥3,500

Charcoal Grilled Beef sirloin

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 ブッフアラのカプレーゼ ¥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。



桜えびとアスパラガスのジェノベーゼ スパゲッティ

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

釜揚げしらすと菜の花のプーリア風 スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait and Rape Buds, Puglia style

湘南名物の釜揚げしらすに、春の訪れを告げる菜の花をたっぷり合わせました。南イタリア・プーリア州の郷土スタイルで、くたくたに煮込んだ春野菜のやさしい甘みとほろ苦さが、しらすの旨みと調和します。

¥1,680

自家製チョリソーと新玉ねぎの アマトリチャーナ スパゲッティ

Spaghetti all'amatriciana with Housemade Chorizo and Onion

イタリア・ラツィオ州アマトリーチェ発祥、ローマを代表するパスタ。旬の新玉ねぎの甘み、トマトの酸味、那須高原豚チョリソーのコクが重なり合い、ピリッとした辛さとペコリーノの旨みが味わいに奥行きを与えます。

¥1,780

桜えびとアスパラガスのジェノベーゼ スパゲッティ

Spaghetti with sakura shrimp and asparagus
in Genovese sauce

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

イタヤ貝と春キャベツのクリームソース 本日のショートパスタで

Today's short pasta with Pecten albican
and Spring cabbage in Cream sauce

春が旬のイタヤ貝の旨みを、なめらかなクリームソースで包み込みました。鎌倉産春キャベツのやさしい甘さと食感に、自家製ザワークラウトをアクセントとして添えています。

¥1,890

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 Sagamihara 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