

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

岩手県大船渡産秋刀魚のコンフィと焼き茄子のトレッタ
すだちのヴィネグレットをアクセントに

Saury Confit and Grilled Eggplant Torta, Sudachi Vinaigrette

【PASTA パスタ】

～以下から1品お選びください～

- ・湘南名物釜揚げしらすと山の恵み茸のペペロンチーノ
大分県産カボス胡椒とのマリナーズ
Shirasu and Mushroom Aglio e Olio, Kabosu Pepper
- ・那須高原熟成豚粗挽きラゲールのトマトソース 香草香るモリーカ
Coarse-Ground Pork Ragu, Tomato Sauce and Mollica
- ・広島県産牡蠣とイタリアの伝統魚醤コラトゥーラを纏わせたスパゲッティ (+ ¥680)
Oyster and Colatura Spaghetti (+ ¥680)
- ・イタリア産ポルチーニのクリームリゾット 薫り高き森の仕立て (+ ¥780)
Porcini Cream Risotto (+ ¥780)

【SECONDO お魚またはお肉料理】

～ 1 品お選びください ～

- ・相模湾で獲れた鮮魚のスコッタート 芳醇なマッシュルームのデュークセルソース
Seared Fish, Mushroom Duxelles Sauce
or
- ・栃木県産那須高原豚のグリル グリーンマスタードと秋が実る柿のマルメラータ
Grilled Pork, Green Mustard and Persimmon Marmellata

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店アマルフィドルチェより 季節の特製デザート

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー

Coffee

パン

Bread

+ ¥330 で本日のスープお付け出来ます

For an additional ¥330, you can include Today's Soup.

¥3,300

アマルフィコース

【STUZZICHINO 旬の食材を使ったはじまりの1品】

Appetizer

【ANTIPASTO 前菜】

岩手県大船渡産秋刀魚のコンフィと焼き茄子のトレッタ
すだちのヴィネグレットをアクセントに

Saury Confit and Grilled Eggplant Torta, Sudachi Vinaigrette

大山鶏モモ肉のテリーナ

きのこのピューレとトリュフの余韻

Chicken Thigh Terrine, Mushroom Purée and Truffle

【ZUPPA スープ】

バターナッツカボチャのズペッタ
香ばしいローストアマニのハーモニー

Butternut Squash Zuppetta

【PASTA パスタ】

オマール海老の濃厚ビスクと秋茸のラグー
マンチーニスパゲッティ

Spaghetti with Shrimp Bisque and Mushroom Ragù

【PESCE お魚料理】

相模湾の恵み 鮮魚と貝類のリヴォルノ風

Fish and Shellfish Livornese

【CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉のストゥファート 森の茸のトリフォーラーティ添え

Beef Stufato, Sautéed Mushrooms

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店アマルフィドルチェより 特製デザート2種

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー

Coffee

パン

Bread

¥7,500

【ANTIPASTO 前菜】

彩り旬野菜のサラダ Seasonal Vegetable Salad	¥1,500
プロシュート・クルード（生ハム） Prosciutto Crudo (Italian Cured Ham)	¥2,000
小田原漁港直送 鮮魚のカルパッチョ Carpaccio	¥2,000
本日のスープ Soup of the day	¥780

【PASTA パスタ】

湘南名物釜揚げしらすと山の恵み茸のペペロンチーノ 大分県産カボス胡椒とのマリナーージュ Shirasu and Mushroom Aglio e Olio, Kabosu Pepper	¥1,800
那須高原熟成豚粗挽きラグーのトマトソース 香草香るモリーカ Coarse-Ground Pork Ragu, Tomato Sauce and Mollica	¥1,800
広島県産牡蠣とイタリアの伝統魚醤コラトゥーラを纏わせたスパゲッティ Oyster and Colatura Spaghetti	¥2,680
イタリア産ポルチャーニのクリームリゾット 薫り高き森の仕立て Porcini Cream Risotto	¥2,780

【SECONDO PIATTO メイン料理】

PESCE お魚料理

相模湾で獲れた鮮魚のスコットアート 芳醇なマッシュルームのデューセルソース Seared Fish, Mushroom Duxelles Sauce	¥2,800
---	--------

CARNE お肉料理

栃木県産那須高原豚のグリル グリーンマスタードと秋が実る柿のマルメラータ Grilled Pork, Green Mustard and Persimmon Marmellata	¥2,800
葡萄の恵みで育った“葡萄牛” カイノミのロースト 無花果と赤ワインのソース Roasted Beef Flap, Fig and Red Wine Sauce	¥3,800
神奈川県やまゆり牛フィレ肉のロースト 芳醇なポルチャーニと赤ワインのソース Roasted Beef Tenderloin, Porcini and Red Wine Sauce	¥4,500

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

岩手県大船渡産秋刀魚のコンフィと焼き茄子のトレッタ
すだちのヴィネグレットをアクセントに

Saury Confit and Grilled Eggplant Torta, Sudachi Vinaigrette

大山鶏モモ肉のテリーナ
きのこのピューレとトリュフの余韻

Chicken Thigh Terrine, Mushroom Purée and Truffle

【ZUPPA スープ】

バターナッツカボチャのズペッタ
香ばしいローストアマニのハーモニー

Butternut Squash Zuppetta

【PASTA パスタ】

～以下から1品お選びください～

- ・神奈川県産やまゆり牛の極上ラグーリガトーニ 赤ワインの芳醇な香り

Rigatoni with Slow-Cooked Beef Ragù

- ・イタリア産ポルチーニのクリームリゾット 薫り高き森の仕立て (+ ¥780)

Porcini Cream Risotto (+ ¥780)

【SECONDO お魚またはお肉料理】

～1品お選びください～

- ・相模湾で獲れた鮮魚のスコッター 芳醇なマッシュルームのデュクセルソース

Seared Fish, Mushroom Duxelles Sauce

or

- ・栃木県産那須高原豚のグリル グリーンマスタードと秋が実る柿のマルメラータ

Grilled Pork, Green Mustard and Persimmon Marmellata

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店アマルフィドルチェより 季節の特製デザート

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー

Coffee

パン

Bread

¥4,500

アマルフィコース

【STUZZICHINO 旬の食材を使ったはじまりの1品】

Appetizer

【ANTIPASTO 前菜】

岩手県大船渡産秋刀魚のコンフィと焼き茄子のトレッタ
すだちのヴィネグレットをアクセントに

Saury Confit and Grilled Eggplant Torta, Sudachi Vinaigrette

大山鶏モモ肉のテリーナ

きのこのピューレとトリュフの余韻

Chicken Thigh Terrine, Mushroom Purée and Truffle

赤海老の香草マリネ

レモンのコンフィチュールと共に

Herb-Marinated Red Shrimp, Lemon Confiture

【ZUPPA スープ】

バターナッツカボチャのズペッタ

香ばしいローストアマニのハーモニー

Butternut Squash Zuppetta

【PASTA パスタ】

オマール海老の濃厚ビスクと秋茸のラグー

マンチーニスパゲッティ

Spaghetti with Shrimp Bisque and Mushroom Ragù

【PESCE お魚料理】

相模湾の恵み 鮮魚と貝類のリヴォルノ風

Fish and Shellfish Livornese

【CARNE お肉料理】

神奈川県やまゆり牛フィレ肉のロースト

芳醇なポルチーニと赤ワインのソース

Roasted Beef Tenderloin, Porcini and Red Wine Sauce

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店アマルフィドルチェより 特製デザート2種

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー

Coffee

パン

Bread

¥8,800

【ANTIPASTO 前菜】

彩り旬野菜のサラダ Seasonal Vegetable Salad	¥1,500
プロシュート・クルード（生ハム） Prosciutto Crudo (Italian Cured Ham)	¥2,000
色々地野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Various Local Vegetables	¥2,000
小田原漁港直送 鮮魚のカルパッチョ Carpaccio	¥2,000
旬の味覚を織込んだ前菜 5 種 盛り合わせ Assortment of 5 Seasonal Appetizers	¥3,000
本日のスープ Soup of the day	¥780
厳選 イタリア産 チーズの盛り合わせ（3～5 種お選び下さい） Italian Cheese Platter (Choose 3-5 Kinds)	¥1,320～

【PASTA パスタ】

湘南名物釜揚げしらすと山の恵み茸のペペロンチーノ 大分県産カボス胡椒とのマリアージュ Shirasu and Mushroom Aglio e Olio, Kabosu Pepper	¥1,800
那須高原熟成豚粗挽きラグーのトマトソース 香草香るモリーカ Coarse-Ground Pork Ragù, Tomato Sauce and Mollica	¥1,800
広島県産牡蠣とイタリアの伝統魚醤コラトゥーラを纏わせたスパゲッティ Oyster and Colatura Spaghetti	¥2,680
イタリア産ポルチーニのクリームリゾット 薫り高き森の仕立て Porcini Cream Risotto	¥2,780
イタリア漁港地元漁師の伝統料理 海の幸のトマトソース “ペスカトーレ” リングイネ Migratory crab Tomato cream sauce Fettuccine	¥2,800

【SECONDO PIATTO メイン料理】

PESCE お魚料理

相模湾で獲れた鮮魚のスコットアート 芳醇なマッシュルームのデュクセルソース Seared Fish, Mushroom Duxelles Sauce	¥2,800
相模湾の恵み 鮮魚と貝類のリヴォルノ風 Fish and Shellfish Livornese	（2~3 名様分） ¥3,600

CARNE お肉料理

栃木県産那須高原豚のグリル グリーンマスタードと秋が実る柿のマルメラータ Grilled Pork, Green Mustard and Persimmon Marmellata	¥2,800
葡萄の恵みで育った“葡萄牛” カイノミのロースト 無花果と赤ワインのソース Roasted Beef Flap, Fig and Red Wine Sauce	¥3,800
神奈川県やまゆり牛フィレ肉のロースト 芳醇なポルチーニと赤ワインのソース Roasted Beef Tenderloin, Porcini and Red Wine Sauce	¥4,500
フィレンツェ風Tボーンステーキ “ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ”（2~3 名様分） Florentine-style T-bone Steak “Bistecca alla Fiorentina”	¥5,500