

PRANZO A

地野菜と地魚、パスタの ライトコース

Light course of local vegetables, local fish and pasta.

ZUPPA スープ

茄子の冷製スープ デュッカのアクセント
Cold Eggplant Soup Duka accent

ANTIPASTO 前菜

よこすか夏野菜と近海鮮魚のカルパッチョ
爽やかなフルーツのゼリーと一緒に
Fresh Fish and Yokosuka Vegetable Carpaccio
with Fruit Jelly

PASTA パスタ

本日のパスタ (90g)
一別紙よりお選びください
Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

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
Housemade Dessert

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee

¥2,400

PRANZO B

炭火で仕上げたメインまで付く 贅沢コース

Special course with charcoal-grilled main dish.

ZUPPA スープ

茄子の冷製スープ デュッカのアクセント
Cold Eggplant Soup Duka accent

ANTIPASTO 前菜

よこすか夏野菜と近海鮮魚のカルパッチョ
爽やかなフルーツのゼリーと一緒に
Fresh Fish and Yokosuka Vegetable Carpaccio
with Fruit Jelly

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)
一別紙よりお選びください
Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

一下記より一品お選びください

PESCE | 近海鮮魚の炭火焼き
ワイルドルッコラのピュレと
プルーンのアグロドルチェ
Charcoal Grilled Fish with Wild Arugula Puree and
Sweet and Sour Prunes

CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き
ロメスコソース
燻製パプリカのフレーバー
Charcoal Grilled Pork with
Tomato, Almond and Paprika sauce

LOMBATA | 神奈川銘柄牛“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

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee

¥3,600

横須賀の食材をふんだんに使用した
至福のフルコース

Luxurious full-course meal using ingredients from Yokosuka

ZUPPA スープ

茄子の冷製スープ デュッカのアクセント
Cold Eggplant Soup Duka accent

ANTIPASTO 前菜

夏の前菜 3 種盛り合わせ
Assortment of 3 kinds of Appetizers

PESCE お魚料理

近海鮮魚と大粒ホタテ炭火焼き
コラトゥーラのバターソース
Charcoal Grilled Fresh Fish and Scallops
with Italian Fish sauce and Butter Sauce

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)
一別紙よりお選びください
Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

一下記より一品お選びください

MANZO

牛肉とよこすか野菜の炭火焼き
Charcoal Grilled Beef and Yokosuka vegetable

LOMBATA

神奈川銘柄牛“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

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee

¥5,800

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)”を使用し、味の深みにこだわっています。

BIANCO

釜揚げしらすとモロヘイヤ、フレッシュトマトのスパゲッティ
新生姜のアクセント

Boiled Whitebait and Mulukhiya, Fresh Tomato Spaghetti
Accent of Ginger

ROSSO

羊肉のラグーと夏野菜のトマトソース 生ショートパスタ
ペコリーノチーズ添え

Mutton Ragout and Summer Vegetable Tomato sauce Raw Short Pasta
with Pecorino Cheese

PANNA

相模豚と緑豆、セミドライトマトの
クリームソーススパゲッティ 大葉のジェノベーゼ

Pork and Green Beans, Semi Dried Tomato Cream sauce Spaghetti
with Perilla Genovese

FEST

雲丹とあおさ海苔の
スパゲッティ (+¥700)

Sea Urchin and Sea Lettuce Spaghetti (+¥700)

BAMBINO

お子様パスタセット

Kids Pasta Set

※ 8歳までのお子様にご用意しております
Set meal for kids_Up to 8 y/o

ミートソーススパゲティ 40g
自家製パン・ソフトドリンク・本日のアイス
Meat sauce Spaghetti
Housemade Bread
Soft Drink & Ice Cream

¥1,200