

CENA A

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

春キャベツとレンズ豆のスープ
Spring Cabbage and Lentil Soup

ANTIPASTO MIST 前菜

アンティパストミスト～春の味覚～
Assortment of Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g) 一別紙よりお選びくださいー
Pasta of the Day (please see the separate menu)

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

ー下記より一品お選びくださいー

PESCE | 近海鮮魚の炭火焼き
筍と青豆のクリームと緑のピューレ
Charcoal Grilled Fish with
Bamboo Shoot and Green Pea Cream,
Green Purée

CARNE | 神奈川県産相模相模豚の炭火焼き
春柑橘のマルメラータ
シェリーヴィネガーソース
Charcoal Grilled Pork with
Spring Citrus Marmalade,
Sherry Vinegar Sauce

LOMBATA | 神奈川県産銘柄牛 “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
Housemade Desserts

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee

¥3,500

CENA B

炭火で仕上げた魚、牛肉のメインまで付く
贅沢フルコース

Special course with
charcoal-grilled fish and beef main dish.

ZUPPA スープ

春キャベツとレンズ豆のスープ
Spring Cabbage and Lentil Soup

ANTIPASTO MIST 前菜

アンティパストミスト～春の味覚～
Assortment of Appetizers

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き
筍と青豆のクリームと緑のピューレ
Charcoal Grilled Fish with
Bamboo Shoot and Green Pea Cream, Green Purée

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g) 一別紙よりお選びくださいー
Pasta of the Day (please see the separate menu)

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

ー下記より一品お選びくださいー

MAIALE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き
春柑橘のマルメラータ
シェリーヴィネガーソース
Charcoal Grilled Pork with
Spring Citrus Marmalade,
Sherry Vinegar Sauce

MANZO | 牛ハラミと横須賀野菜の炭火焼き
木苺のピガラード 薔薇の香り
Charcoal Grilled Beef Halami and Vegetables
Raspberry Bitter Orange Sauce
Lightly Rose-Scented

LOMBATA | 神奈川県産銘柄牛 “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

¥5,000

CENA
STAGIONE MARINA BLU

横須賀の食材をふんだんに使用した
“春のマリナブルー”コース
“Marina Blu”course meal using ingredients from Yokosuka

ANTIPASTO 前菜

春の前菜盛り合わせ
Assortment of Appetizers

ANTI CALDO 本日の前菜

蛍烏賊のインツォミーノ
ミント香るタブレと一緒に
Firefly Squid in a Light Herb Stew
with Mint-Scented Tabbouleh

PESCE お魚料理

近海鮮魚と緑アスパラガスの炭火焼き
サルサトラパネーゼ
Charcoal Grilled Fish and Green Asparagus
with Trapani-Style Tomato Pesto

RISOTTO リゾット

桜海老の軽イトマトクリームリゾット
チーズのクロッカンテ
(本日のパスタからもお選び頂けます)
Tomato Cream Risotto with Sakura Shrimp, Cheese Croccante
or Pasta of the Day (please see the separate menu)

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

神奈川銘柄牛“やまゆり牛”の炭火焼き
木苺のビガラード 薔薇の香り
Charcoal Grilled Beef with
Smoked Tomatoes and Lightly Rose-Scented

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

¥8,000

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

For the course, please choose the Pasta of the Day from the options below.

■
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

釜揚げしらすと新若芽 スパゲッティ・アッラ・ビアンコ

Spaghetti with Boiled Whitebait and Young Wakame
in a Light Garlic and Olive Oil Sauce

ROSSO

自家製パンチェッタと新玉葱 アマトリーチェ風 スパゲッティ

Spaghetti Amatriciana-Style with House Made Pancetta and New Onions

PANNA

浜名湖産生海苔のクリームソース 本日のショートパスタで

Short Pasta of the Day with Fresh Seaweed Cream Sauce

FEST

桜海老の軽いトマトクリームリゾット チーズのクロッカnte (+¥500)

Tomato Cream Risotto with Sakura Shrimp, Cheese Croccante (+¥500)



ANTIPASTO 前菜

前菜盛り合わせ S サイズ ¥980

Assortment of Appetizers L サイズ ¥1,680

本日入荷 近海鮮魚のカルパッチョ ¥1,780

Today's Fish Carpaccio

春キャベツとレンズ豆のスープ ¥680

Spring Cabbage and Lentil Soup

自家製パン ¥100

Housemade Bread

PASTA パスタ

釜揚げしらすと新若芽 ¥1,580

スパゲッティ・アツラ・ピアンコ

Spaghetti with Boiled Whitebait and Young Wakame in a Light Garlic and Olive Oil Sauce

自家製パンチェッタと新玉葱 ¥1,680

アマトリーチェ風 スパゲッティ

Spaghetti Amatriciana-Style with House Made Pancetta and New Onions

浜名湖産生海苔のクリームソース ¥1,680

本日のショートパスタで

Short Pasta of the Day with Fresh Seaweed Cream Sauce

桜海老の軽いトマトクリームリゾット ¥1,880

チーズのクロッカンテ

Tomato Cream Risotto with Sakura Shrimp, Cheese Croccante

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE

炭火で仕上げるお肉・お魚料理

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き ¥2,180

筍と青豆のクリームと緑のピューレ

Charcoal Grilled Fish with Bamboo Shoot and Green Pea Cream, Green Purée

近海鮮魚と大粒ホタテの炭火焼き ¥2,580

サルサトラパネーゼ

Charcoal Grilled Fresh Fish and Large Scallops with Trapani-Style Tomato Pesto

CARNE お肉料理

サルシッチャとメルゲーズ炭火焼き ¥1,480

Charcoal Grilled Salsiccia and Merguez

神奈川県産相模豚の炭火焼き ¥2,480

春柑橘のマルメラータ

シェリーヴィネガーソース

Charcoal Grilled Pork with Spring Citrus Marmalade, Sherry Vinegar Sauce

牛ハラミの炭火焼き 240g ¥3,300

Charcoal Grilled Beef skirt

神奈川県銘柄牛“やまゆり牛” 140g ¥4,900

サーロインの炭火焼き

210g ¥7,250

Charcoal Grilled Beef sirloin

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィドルチェより ¥980

自家製ドルチェミスト

Assortment of Housemade Desserts

BAMBINO

お子様パスタセット

Kids Pasta Set

※8歳まで
Up to 8 y/o

ミートソース スパゲティ 70g

自家製パン・ソフトドリンク・本日のアイス

Meat sauce Spaghetti

Bread, Soft Drink, Ice Cream

¥1,200

BAMBINO
CAUSE

アマルフィイ バンビーノコース

Kids Meal Course

※小学生まで

Up to elementary
school students

季節のスープ・前菜盛り合わせ

ミートソース スパゲティ 70g

自家製パン・ソフトドリンク・デザート

Soup, Assorted Appetizers, Meat sauce Spaghetti

Bread, Soft Drink, Dessert

¥2,600

BIRRA ビール

Beer



生ビール “SORACHI 1984”

Draught Beer “SORACHI1984” 中 400ml ¥790
Small / Medium

小 330ml ¥650

伝説のホップ『ソラチエース』だけを
使ったビールの、ヒノキやレモンガラスの
ような香りとおいしい余韻をお楽しみください



イタリアンビール “モレッティ” ¥800

Italian Beer “Moretti”

ホップが効いていて、最後にしっかりと苦みも感じられます
フレッシュさとまろやかさが心地よい、クラシックな味わいのビール

サッポロアルコールフリー ¥700

Non Alcoholic Beer

SPUMANTE スパークリングワイン

Sparkling wine

スパークリングワイン

Glass of Sparkling wine グラス ¥790



VINO DELLA CASA ハウスワイン

House wine

VINO BIANCO 白ワイン White wine



テッレ・ダガラ・ピアンコ

Terre d'Agala Bianco

■ シチリア州 / インツォリア 他

シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、
爽やかで軽やかな飲み心地
輝く麦わら色に濃厚でフルーティーな香りのバランスの良い辛口

グラス ¥760

デカンタ 500ml ¥2,550

ボトル ¥3,900



“サンタ・テレーゼ”

フラスカーティ・スペリオレ・セッコ
"Santa Teresa" Frascati Superiore Secco

■ ラツィオ州 / マルヴァジーア、トレッビアーノ、グレコ

花やセージ、リンゴなどの繊細な香り
まろやかな味わいと酸が調和し
スイートアーモンドの余韻

グラス ¥960

デカンタ 500ml ¥3,200

ボトル ¥4,900

VINO ROSSO 赤ワイン Red wine



モリーゼ・ロッソ・DOC

Molise Rosso DOC

■ モリーゼ州 / モンテプルチアーノ100%

華やかで熟した果実の香り
骨格があり輪郭のはっきりとした辛口

グラス ¥760

デカンタ 500ml ¥2,550

ボトル ¥3,900



プリミティーヴォ・ディ・サレント

Primitivo di Salento, IGT

■ プーリア州 / プリミティーボ100%

プラムやチェリージャムの香り
バランスの良い果実感が広がる
滑らかなタンニンのミディアムボディ

グラス ¥960

デカンタ 500ml ¥3,200

ボトル ¥4,900

その他ボトルワインリストは次のページをご覧ください

SPUMANTE スパークリングワイン

Sparkling wine



ドゥーカ・ディ・サラパルータ・ブリュット

Duca di Salaparuta Brut

■ シチリア州 / グレカニコ シャルドネ
長期間のシャルマー方式で造られておりフレッシュなフルーツと微かなパンの香り複雑でありながらバランスのとれた味わい

ボトル ¥4,800



クレマン・ドゥ・ボルドー・ブリュット・ロゼ・セレーヌ・キュヴェ・ロワイヤル

Cuvée Royale Rosé Crémant de Bordeaux Brut

■ フランス・ボルドー / カベルネフラン85% メルロー15%
明るく華やかなカシス色、持続的で細かい泡立ち、フレッシュで滑らか、とてもブルーティーな余韻が長く楽しめる華やかなクレマンロゼです。

ボトル ¥6,200



ベッレンダ “サイフ” シャルドネ・メトド・クラシコ スパマンテ・タレント・ブリュット

"Saiph" Chardonnay Metodo Classico Spumante Talento Brut

■ ヴェネト州 / シャルドネ
瓶内二次発酵の後、約30ヶ月熟成させていますきめ細やかな泡立ち、バランスが良くとてもドライでスタイリッシュ

ボトル ¥7,700



バンフィ・ブリュット

Banfi Brut

■ トスカーナ州 / ピノネーロ シャルドネ ピノビアンコ
メトド・クラシコ製法(瓶内二次発酵)
24か月以上熟成。輝きのある淡い麦わら色細かく持続性のある泡、凝縮した華やか、香り高かくすっきりとした後味が特徴。

ボトル ¥9,800



フェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブラン

Ferrari brut maximum blanc de blanc

■ トレンティーノ・アルト・アディジェ州 / シャルドネ100%
豊かな泡立ち、グレープフルーツや白桃、りんごを思わせる芳醇なアロマ。魅力的なイースト香とミネラル、テロワール由来のエレガントな酸。北イタリアの標高の高い山々でオーガニック農法で育つブドウを使用した極上の逸品です。

ボトル ¥10,000



フェッラーリ・マキシム・ロゼ

Ferrari Maximum Rosé

■ トレンティーノ・アルト・アディジェ州 /
ピノ・ノワール、シャルドネ

ルビー色に輝く色合いでラズベリーや野イチゴのような赤い果実の繊細さと薔薇の様なエレガントさ、甘やかなアーモンドを思わせる香ばしい後味、アロマティックで滑らかな口当たり。色彩も美しい、余韻の長い逸品です。

ボトル ¥12,000

COCKTAIL FRIZZANTE スパマンテ カクテル

各 ¥820

Sparkling wine Cocktail

キールロワイヤル Kir Royal

カシスリキュール + スパークリングワイン
Cassis Liqueur + Sparkling wine

ルビーモскарト Ruby Moskart

カンパリ + スパークリングワイン
Campari + Sparkling wine

パライソインペリアル Paraiso Imperial

ライチリキュール + スパークリングワイン
Lychee Liqueur + Sparkling wine

ベリーニ Bellini

ピーチ + スパークリングワイン
Peach + Sparkling wine

シチリアンミモザ Sicilian Mimosa

ブラッドオレンジジュース + スパークリングワイン
Blood Orange juice + Sparkling wine

VINO BIANCO 白ワイン

White wine



テッレ・ダガラ・ビアンコ

Terre d'Agala Bianco

■ シチリア州 / インツォリア 他

シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、爽やかで軽やかな飲み心地、輝く麦わら色に濃厚でフルーティーな香りのバランスの良い辛口

ボトル ¥3,900



ラインガウ・リースリング・クラシック

Rheingau Riesling Classic

■ ドイツ ラインガウ / リースリング

新しいドイツのワイン法に基づいた辛口香りに華やかさのある、フルーティーで爽やかな食中酒にピッタリ

ボトル ¥6,200



“サンタ・テレーゼ”

フラスカーティ・スペリオレ・セッコ

"Santa Teresa" Frascati Superiore Secco

■ ラツィオ州 / マルヴァジーア トレヴィアーノ グレコ

花やセージ、リンゴなどの繊細な香り、まろやかな味わいと酸が調和し、スイートアーモンドの余韻

ボトル ¥4,900



ファレルノ・デル・マッシコ・ビアンコ

Falerno del Massico Bianco

■カンパーニャ州 / ファランギーナ100%

深みのあるエレガントな香り、パイナップルやバナナ、黄桃、洋ナシなどの完熟した果実の香りや、カスタードや薔薇の香りに加え、セージやバニラが繊細に感じられる。バランスが良くなめらかなで、ふくよかな味わい。余韻も長く、繊細さと個性が際立つワインです。

ボトル ¥7,000



“ダ・マッジオ” シャルドネ・フォルリ

Da Maggio Chardonnay Forli

■ エミリア・ロマーニャ州 / シャルドネ100%

アカシアのハチミツ、トロピカルフルーツや白い花と、トースト香とバニラが融和した豊かな香り、なめらかな口当たりとやわらかな味わい

ボトル ¥5,600



グレジィ・シャルドネ・ランゲ・DOC

Langhe Chardonnay Gresy

■ ピエモンテ州 / シャルドネ100%

バニラやシナモン、ヘーゼルナッツの香りとパイナップルの風味、独特のミネラル感、長い余韻

ボトル ¥9,800



VINO ROSSO 赤ワイン

Red wine



モリーゼ・ロッソ・DOC

Molise Rosso DOC

■ モリーゼ州 / モンテプルチアーノ100%

華やかで熟した果実の香り
骨格があり輪郭のはっきりとした辛口

ボトル ¥3,900



プリミティーヴォ・ディ・サレント

Primitivo di Salento, IGT

■ プーリア州 / プリミティーボ100%

プラムやチェリージャムの香り
バランスの良い果実感が広がる
滑らかなタンニンのミディアムボディ

ボトル ¥4,900



ヴァルポリチェッラ・ DOC・ヴァルパンテーナ・リトッコ

Ritocco Valpolicella Valpantena Cantina Valpantena

■ ヴェネト州 / コルヴィーナ70% ロンディネッラ30%

凝縮した果実感と渋味
バランスの取れたボディの厚味が豊か

ボトル ¥5,500



ファレルノ・デル・マッシコ・ロッソ

Felerno del Massico Rosso

■ カンパーニャ州 / アリアニコ ピエディロッソ

深みのある色合い、スミレや黒い果実、チェリー、桑の実、ラズベリーなどの凝縮した複雑な香り。エレガントで調和の取れた味わいが口の中に広がります。

ボトル ¥7,000



キャンティ・クラッシコ・DOCG

Chianti Classico DOCG

■ トスカーナ州 /

サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ10%
チェリーや熟したフルーツの香りが心地良く
アタックからしっかりした果実味とバランスが良い

ボトル ¥7,300



アマローネ・デッラ・ ヴァルポリチェッラ・DOCG・トルレ・ デル・ファラスコ

Amarone della Valpolicella DOCG Torre del Falasco

■ ヴェネト州 /

コルヴィーナ70% コルヴィノーネ20% ロンディネッラ10%
カカオやスパイスにブルーベリーやブラックチェリー
口当たりからパワフルでバランスも良く十分な果実味

ボトル ¥8,800



バローロ・DOCG・デル・コムーネ・ ディ・セツラルンガ・ダルバ

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

■ ピエモンテ州 / ネッビオーロ100%

バルサミコやローズヒップ、カシスの香り
しっかりした果実味と骨格
持続性のあるタンニンが長熟さを感じる味わい

ボトル ¥10,000



ストウポーレ

STUPORE

■ トスカーナ州 / メルロー カベルネ・ソーヴィニオン

深みのあるヴァイオレットカラー、甘く香るローストしたカカオ、フレッシュなプラムやチェリー、ユーカリなどのハーブ、地中海らしさを感じさせる豊かな香り。芳しいアロマと長い余韻、心地よくフレッシュな後味が魅力です、トスカーナの海沿いというこの地のテロワールを最大限に表現したワインです。

ボトル ¥12,000

COCKTAIL カクテル

Cocktails

LIMONCELLO レモンチェットロ

Limoncello



イタリア アマルフィイ特産のレモンリキュール

ジンジャーエール 甘口 or 辛口 + レモンチェットロ
Ginger Ale (Dry/Sweet) + Limoncello

トニックウォーター + レモンチェットロ
Tonic water + Limoncello

ソーダ + レモンチェットロ
Soda + Limoncello

各 M サイズ ¥700 / L サイズ ¥900

WHISKY ウイスキー

Whiskey



数種類のモルトウイスキーやグリーンウイスキーを
掛け合わせ、バランスの良いなめらかな味わいに
仕上げたウイスキー

デュワーズ ハイボール
Dewar's
Whisky with Soda

M サイズ ¥600 / L サイズ ¥800

CLASSIC COCKTAIL 各 M サイズ ¥700 / L サイズ ¥900

GIN ジン Gin

オレンジブロッサム
Orange Blossom
ジン + オレンジジュース
Gin + Orange juice

ジンバック Gin Buck
ジン + ジンジャーエール
Gin + Ginger Ale

ジントニック Gin & Tonic
ジン + トニックウォーター
Gin + Tonic water

RUM ラム Rum

ラムコーク Rum & Coke
ラム + コーラ
Rum + Cola

ラムトニック Rum & Tonic
ラム + トニックウォーター
Rum + Tonic water

VODKA ウォッカ Vodka

モスコミュール Moscow Mule
ウォッカ + ジンジャーエール
Vodka + Ginger Ale

ウォッカトニック Vodka & Tonic
ウォッカ + トニックウォーター
Vodka + Tonic water

スクリュードライバー
Screwdriver
ウォッカ + オレンジジュース
Vodka + Orange juice

CAMPARI カンパリ Campari

カンパリオレンジ Campari & Orange
カンパリ + オレンジジュース
Campari + Orange juice

カンパリソーダ Campari & Soda
カンパリ + ソーダ
Campari + Soda

カンパリグレープフルーツ
Campari & Grapefruit
カンパリ + グレープフルーツジュース
Campari + Grapefruit juice

CASSIS カシス Cassis

カシスオレンジ Cassis & Orange
カシスリキュール + オレンジジュース
Cassis + Orange juice

カシスソーダ Cassis & Soda
カシスリキュール + ソーダ
Cassis + Soda

カシスグレープフルーツ
Cassis & Grapefruit
カシスリキュール + グレープフルーツジュース
Cassis + Grapefruit juice

PARAISO パライソ Paraiso

パライソモーニ Paraiso Spumoni
ライチリキュール + グレープフルーツジュース +
トニックウォーター
Lychee liqueur + Grapefruit juice +
Tonic water

チャイナブルー China Blue
ライチリキュール + グレープフルーツジュース
+ ブルーキュラソー
Lychee liqueur + Grapefruit juice
+ Blue curacao

COCKTAIL ANALCOLICI ノンアルコールカクテル

Non Alcoholic Cocktails

サンセットピーチ Sunset Peach ¥750
ピーチネクター + 烏龍茶 + グレナデン
Peach nectar + Oolong tea + Grenadine

ボナセラータ Buona serata ¥750
パッションフルーツ + ブラッドオレンジ + グレープフルーツ
Passion fruit + Blood orange + Grapefruit

シャーリーテンプル Shirley Temple ¥750
グレナデン + グレープフルーツ + ジンジャーエール
Grenadine + Grapefruit + Ginger Ale

CAFFÈ コーヒー

Coffee

コーヒー Coffee ¥550

アイスコーヒー Iced Coffee ¥550

エスプレッソ Espresso ¥550

カプチーノ Cappuccino ¥650

カフェラテ Cafe Latte ¥650

アイスカフェラテ Iced Cafe Latte ¥650

キャラメルラテ Caramel Latte ¥680

アイスクキャラメルラテ Iced Caramel Latte ¥680

抹茶ラテ Matcha Latte ¥680

アイス抹茶ラテ Iced Matcha Latte ¥680

TÈ 紅茶

Tea

紅茶 Tea ¥550

アイ스티ー Iced Tea ¥550

ノンカフェイン紅茶 Caffeine Free Tea ¥550

BIBITA ANALCOLICA ソフトドリンク

Soft Drink

シチリアブラッドオレンジジュース Orange juice ¥650

リンゴジュース Apple juice ¥580

グレープフルーツジュース Grapefruit juice ¥580

ピーチネクター Peach nectar ¥580

ジンジャーエール 甘口 or 辛口 ¥580
Ginger Ale (Dry/Sweet)

コーラ Cola ¥580

ウーロン茶 Oolong tea ¥580

ミネラルウォーター ガス有 or 無 ¥580
Bottled water with gas or non gas