

CENA 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

横須賀産春キャベツと緑豆のスープ

Spring Cabbage and Mung Bean Soup

ANTIPASTO 前菜

春の前菜 3 種盛り合わせ

Assortment of 3 kinds of Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)

—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

—下記より一品お選びください—

PESCE | 近海鮮魚の炭火焼き プッタネスカソースと新玉葱のピュレ よもぎのアクセント

Charcoal Grilled Fish with
Housemade Bacon and Cabbage Stuffato

CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き キャラメルオニオンと 春野菜のマスタードソース

Charcoal Grilled Pork with
Caramelized Onion and Spring Vegetable Mustard 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 Dessert

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

横須賀産春キャベツと緑豆のスープ

Spring Cabbage and Mung Bean Soup

ANTIPASTO 前菜

春の前菜 3 種盛り合わせ

Assortment of 3 kinds of Appetizers

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き

プッタネスカソースと新玉葱のピュレ

よもぎのアクセント

Charcoal Grilled Fish with
Puttanesca sauce and Fresh Onion Puree Mugwort accent

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)

—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

—下記より一品お選びください—

MANZO | 牛肉と横須賀野菜の炭火焼き プルーンのアグロドルチェと 春の果実のモスタルダ

Charcoal Grilled Beef and Vegetable with
Sweet Pickled Plums and Fruit Mustard

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 C

横須賀の食材をふんだんに使用した
“桜”フルコース

Luxurious full-course meal using ingredients from Yokosuka

ANTIPASTO 前菜

春を彩る前菜 5種盛り合わせ

Assortment of 5 kinds of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 本日の前菜

～春の味覚～ ホワイトアスパラガスと筍の炭火焼き
ソースオランダーズ 生ハムと一緒に

Charcoal-grilled White Asparagus and Bamboo shoots
sauce hollandaise with Prosciutto

PESCE お魚料理

近海鮮魚と大粒ホタテ炭火焼き
ワイルドルッコラのピューレとソースタプナード

Charcoal Grilled Fresh Fish and Scallops with
Wild Arugula Puree and Tapenade sauce

PASTA パスタ

桜海老と緑アスパラガスの軽いトマトクリームスパゲッティ
桜海老とチーズのクロッカントと共に

Light Tomato cream Spaghetti with Cherry Shrimp and Green Asparagus with
Sakura Shrimp and Cheese crocante

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

神奈川銘柄牛 “やまゆり牛” サーロインの炭火焼き

Charcoal Grilled Beef Sirloin

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

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

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。 ※表示価格は税込です。 ※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“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

帆立のラグーと春野菜のピアンコスパゲッティ
春キャベツの自家製ザワークラウトと共に

Minced Scallops and Spring Vegetables Bianco Spaghetti with
Housemade Sauerkraut with Spring Cabbage

ROSSO

那須高原豚肩ロースと新玉葱の
アマトリチャーナ

Pork and Fresh Onion Amatriciana Spaghetti

PANNA

総州古白鶏もも肉の自家製桜スモークのクリームソース
春柑橘の香り 本日のショートパスタ

Housemade Cherry blossom Smoked Chicken Cream sauce
Today's Short Pasta with the scent of Spring Citrus

FEST

桜海老と緑アスパラガスの軽いトマトクリームスパゲッティ
桜海老とチーズのクロッカントと共に (+¥500)

Light Tomato cream Spaghetti with Cherry Shrimp and Green Asparagus with
Sakura Shrimp and Cheese crocante (+¥500)

