

## 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

#### 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

#### 横須賀野菜と旬の柑橘 海の幸を使った春の菜園風

Yokosuka Vegetables and Seasonal Citrus fruits, Seafood

#### 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

#### 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

#### 横須賀野菜と旬の柑橘 海の幸を使った春の菜園風

Yokosuka Vegetables and Seasonal Citrus fruits, Seafood

#### 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 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

#### 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

#### 自家製ドルチェ盛り合わせ

Assortment of Housemade Desserts

#### 自家製パン & コーヒー

Housemade Bread & Coffee

¥3,600

PRANZO 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

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

春を彩る前菜盛り合わせ

Assortment of Appetizers

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

— 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

帆立のラグーと春野菜のビ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)

