

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

フレッシュトマトと
夏野菜の冷製スープ

Cold Soup with
Fresh Tomatoes and Summer Vegetables

ANTIPASTO 前菜

夏の前菜 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
新生姜とブラックオリーブのソース
ズッキーニのクレマ添え

Charcoal Grilled Fish with
Ginger and Black Olive sauce, Zucchini crema

CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き
黒胡椒と山椒のソース
アプリコットのアグロドルチェと共に

Charcoal Grilled Pork with
Black Pepper and Japanese Pepper sauce,
Sweet and sour Apricot

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

フレッシュトマトと
夏野菜の冷製スープ

Cold Soup with
Fresh Tomatoes and Summer Vegetables

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

近海鮮魚の炭火焼き
新生姜とブラックオリーブのソース
ズッキーニのクレマ添え

Charcoal Grilled Fish with
Ginger and Black Olive sauce, Zucchini crema

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 | 牛ハラミと横須賀野菜の炭火焼き
燻製アーモンドとパプリカのピュレ

Charcoal Grilled Beef skirt steak and
Yokosuka Vegetables with
Smoked Almond and Paprika Puree

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 ESTIVO MARINA BLU

横須賀の食材をふんだんに使用した
“夏のマリナブルー”コース

“Estivo Marina Blu”course meal using ingredients from Yokosuka

ANTIPASTO 前菜

夏の前菜盛り合わせ

Assortment of Appetizers

ANTIPASTO FREDDO 本日の冷前菜

フルーツトマトの

冷製カッペリーニ

Fruit tomato Blanch

Floating in warm Clam soup

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き

発酵塩レモンと夏野菜のサルサカンパニョーラ

Charcoal-Grilled Fresh Fish with

Fermented Salted Lemon and Summer Vegetable Salsa sauce

PASTA パスタ

帆立とバジルのスパゲッティ

ジェノヴァ風

Spaghetti with Scallops and Basil Genoa style

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

燻製アーモンドとパプリカのピューレ

Charcoal Grilled Beef with

Smoked Almond and Paprika Puree

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

那須高原豚と
大葉のピアンコスパゲッティ

Bianco Spaghetti with Pork and Shiso leaves

ROSSO

横須賀夏野菜のトマトソース スパゲッティ
モッツアレラのムースを添えて

Summer Vegetable Tomato sauce Spaghetti
Served with Mozzarella Mousse

PANNA

本日のショートパスタ
小エビのラグーとフェンネル
とうもろこしのクリームソース 檸檬の香り

Today's Short Pasta with Minced Shrimp,
Fennel and Corn Cream sauce with Lemon scent

FEST

フルーツトマトと
帆立の冷製カッペリーニ (+ ¥500)

Fruit Tomato and Scallops Cold Cappellini (+ ¥500)

