

## 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

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

### ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 春の一皿  
～旬の食材で彩って～  
Assortment of Appetizers

### PASTA パスタ

本日のパスタ (80g)  
一別紙よりお選びくださいー  
Pasta of the Day  
(please see the separate menu)

### 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

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

### ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 春の一皿  
～旬の食材で彩って～  
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

一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レ  
Charcoal Grilled Fish  
Bamboo Shoot and Green Pea Cream,  
Green Purée

**CARNE** | 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

**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

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

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

— 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  
木苺のビガラード 薔薇の香り

Charcoal Grilled Beef Halami and Yokosuka Vegetables  
with Raspberry Bitter Orange Sauce Lightly Rose-Scented

LOMBATA | 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 (+¥2,000)  
Charcoal Grilled Beef (+¥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

## BEVANDA DEL PRANZO

ランチドリンク

### CAFFÈ コーヒー Coffee

コーヒー (ホット or アイス) Coffee(Hot or Iced)	¥550
エスプレッソ Espresso	¥550
カプチーノ Cappuccino	¥650
カフェラテ(ホット or アイス) Cafe Latte(Hot or Iced)	¥650

### TÈ 紅茶 Tea

紅茶 (ホット or アイス) Tea(Hot or Iced)	¥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
青森完熟りんごジュース Apple juice	¥580
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥580
ジンジャーエール (甘口 or 辛口) Ginger Ale (Dry or Sweet)	¥580

ウーロン茶 Oolong tea	¥580
コーラ Cola	¥580
ミネラルウォーター (ガス有 or 無) Bottled water with gas or non gas	¥580

### 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” Italian Beer “Moretti”	¥800
	ホップが効いていて、最後にしっかりとした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 Non Alcoholic Beer	¥700

### VINO ワイン wine

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling wine	¥790
ワイン(赤・白) wine (Red or White)	グラス ¥730～ デカンタ 500ml ¥2,400～ ボトル ¥3,600～

※その他のワインもございます。

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

# 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・アツラ・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)

