

## 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

新玉ねぎのヴルーテ  
Fresh Onion soup

### ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 初夏の一皿  
～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

新玉ねぎのヴルーテ  
Fresh Onion soup

### ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 初夏の一皿  
～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  
白味噌と緑オリーブのガスコナード 緑豆のブレゼ  
Charcoal Grilled Fish with  
Gasconade, White Miso, Green Olives and  
Mung Bean Braise

**CARNE** | 神奈川県産相模豚の炭火焼き  
実山椒ポワブラードソース  
青梅のマルメラータ  
Charcoal Grilled Pork with  
Fresh Sansho Pepper Poivrade Sauce,  
Green Plum Marmalade

**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 “初夏のマリナブルー”コース

“Marina Blu”course meal  
using ingredients from Yokosuka

#### ZUPPA スープ

新玉ねぎのヴルーテ  
Fresh Onion soup

#### ANTIPASTO MIST 前菜

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

#### PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼きと新じゃが芋のコンフィ  
新生姜とブラックオリーブのタップナード  
Charcoal Grilled Fish and Potato Confit with  
Young Ginger and Black Olive Tapenade

#### PASTA パスタ

本日のパスタ  
一別紙より追加料金無しでお選びいただけますー  
Pasta of the Day  
(Please see the separate menu.  
Available at no extra charge.)

#### 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

MANZO | 牛ハラミの炭火焼き  
杏のアグロドルチェとモストコット  
津久井浜のルッコラサラダを添えて  
Grilled beef skirt steak with  
Apricot Sgrodolce and  
Mosto Cotto Served,  
a Srugula Salad

LOMBATA | 神奈川銘柄牛“やまゆり牛”炭火焼き  
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

## PRANZO D

### シェフこだわりの 特別フルコース

Special Full Course with  
Chef's Specialties

#### ANTIPASTO 前菜

アマルフィイ マリナブルー  
季節の前菜盛り合わせ  
Assortment of Appetizers

#### ZUPPA スープ

新玉ねぎのヴルーテ  
Fresh Onion soup

#### PESCE お魚料理

三崎漁港より近海鮮魚と  
大粒ホタテの炭火焼き  
Charcoal-Grilled Fresh Fish and  
Large Scallops

#### PRIMO パスタ

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ  
Spaghetti with Japanese Blue Crab  
and Tomato cream

#### GRANITA グラニテ

果実のスープと氷菓子  
Fruit Soup and Sherbet

#### SECONDO お肉料理

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み  
横須賀野菜を添えて  
Braised Beef Cheeks in Red wine with  
Yokosuka Vegetables

#### 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

## 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、ヒノキやレモングラスの 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 “ドロミティ・ピルスナー” Italian Beer “Birra Dolomiti Pils”	¥880
	まろやかでエレガントな味わいのピルスナー。 ドロミティ渓谷の軽やかな水と、香り高いホップのフローラルな香り、 きめ細かくクリーミーな泡をお楽しみください。	
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

柔らかく煮込んだ那須高原豚とよこすか野菜のピアンコスパゲッティ

Spaghetti with Tenderly Simmered Pork and  
Vegetables Garlic Chives Pesto, Sansho-Scented

## ROSSO

湘南名物釜揚げシラスのアラビアータ本日のショートパスタで

Boiled Whitebait Arrabbiata with Today's Short Pasta

## PANNA

蛸のラゲースパゲッティ ペスト・アツラ・ジェノヴェーゼ (+ ¥300)

Octopus Ragu Spaghetti Pesto Alla Genovese (+ ¥300)

## FEST

やまゆり牛 100% ボロネーゼ 2種のペコリーノチーズ

マルケ州 マンチーニメッツェマニケ (+ ¥600)

Beef 100% Bolognese with Two Types of Pecorino Cheese

Marche Region Mancini Mezze Maniche (+ ¥600)

