

## 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

横須賀冬野菜と  
白インゲン豆のミネストラ  
Milanese style White kidney Bean Soup

#### ANTIPASTO 前菜

冬の前菜 3 種盛り合わせ  
Assortment of 3 kinds of Appetizers

#### PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)  
一別紙よりお選びくださいー  
Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

#### 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

**PESCE** | 近海鮮魚の炭火焼き  
白味噌とグリーンオリーブの  
バーニャカウダーソース  
Charcoal Grilled Fish with  
White Miso and Green Olives, Bagna Cauda sauce

**CARNE** | 神奈川県産相模豚の炭火焼き  
豚足とじゃが芋のポテ  
自家製ザワークラウト添え  
Charcoal Grilled Pork with Stewed Pork feet and Potatoes  
with Housemade Sauerkraut

**LOMBATA** | 神奈川県銘柄牛 “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

横須賀冬野菜と  
白インゲン豆のミネストラ  
Milanese style White kidney Bean Soup

#### ANTIPASTO 前菜

冬の前菜 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  
白味噌とグリーンオリーブの  
バーニャカウダーソース  
Charcoal Grilled Fish with  
White Miso and Green Olives, Bagna Cauda sauce

#### PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)  
一別紙よりお選びくださいー  
Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

#### 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** | 牛肉とよこすか野菜の炭火焼き  
無花果とバルサミコのソースと  
自家製マーマレード コリアンダーの香り  
Charcoal Grilled Beef and Vegetable, Fig and  
Balsamic sauce Housemade Marmalade Coriander scent

**LOMBATA** | 神奈川県銘柄牛 “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

横須賀の食材をふんだんに使用した  
至福のフルコース

Luxurious full-course meal using ingredients from Yokosuka

ANTIPASTO 前菜

冬を彩る前菜 5 種盛り合わせ

Assortment of 5 kinds of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 本日の前菜

鮑のヴィエノワーズ 磯の香り

Sauteed Abalone with Breadcrumbs

PESCE お魚料理

近海鮮魚と大粒ホタテ炭火焼き  
冬野菜のミネストラ 柑橘のアクセント

Charcoal Grilled Fresh Fish and Scallops with  
Milanese Winter Vegetable Soup with Citrus

PASTA パスタ

ポルチーニ茸のクリームソースのスパゲッティ

Porcini mushroom Cream sauceLettuce Spaghetti

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