

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

新玉葱のポタージュ
胡桃のキャラメリゼと青葱のオイル

New Onion Potage
Caramelized Walnuts and Green onion oil

ANTIPASTO 前菜

初夏の前菜 3 種盛り合わせ

Assortment of 3 kinds of Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)

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

クレソンのピューレと

緑豆のア・ラ・クレーム

Charcoal Grilled Fish with
Watercress Puree and Mung bean a la crème

CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き

蜂蜜と

イタリア産ブラットオレンジのソース

Charcoal Grilled Pork with
Honey and Italian Blood Orange 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

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

新玉葱のポタージュ
胡桃のキャラメリゼと青葱のオイル

New Onion Potage
Caramelized Walnuts and Green onion oil

ANTIPASTO 前菜

初夏の前菜 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

クレソンのピューレと

緑豆のア・ラ・クレーム

Charcoal Grilled Fish with
Watercress Puree and Mung bean a la crème

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 | 葡萄牛ランプの炭火焼き

ロゼバルサミコと木苺のソース

薔薇の香り

Charcoal Grilled Beef Rump with
Rose Balsamic and Raspberry sauce with scent of Roses

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 FESTA DELLE ROSE

横須賀の食材をふんだんに使用した
“ローズフェスタ”コース

“Festa delle Rose” course meal using ingredients from Yokosuka

ANTIPASTO 前菜

薔薇をオマージュした前菜の盛り合わせ

Assortment of 5 kinds of Appetizers



ANTIPASTO CALDO 本日の前菜

フルーツマトのエモンデ
蛤の温かいスープに浮かべて

Fruit tomato Blanch
Floating in warm Clam soup

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き

横須賀産キャベツのストゥファートと国産レモンのサルモリッリオ

Charcoal-Grilled Fresh Fish with
Cabbage stew and Domestic Lemon Salmoriglio

PASTA パスタ

桜海老と緑アスパラガスのピアンコ
トマトのデクリネゾンで彩って

Bianco Spaghetti with Cherry Shrimp and Green Asparagus
Tomato Déclinaison

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
ロゼバルサミコと木苺のソース 薔薇の香り

Charcoal Grilled Beef with
Rose Balsamic and Raspberry sauce with scent of Roses

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

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

釜揚げしらすと長芋のスパゲッティ
青海苔の香り

Spaghetti with Boiled Whitebait and Chinese yam
Green seaweed scent

ROSSO

美桜鶏のグリリアと独活^{うど}のアラビアータ
本日のショートパスタで

Today's Short Pasta Arrabbiata with Grilled chicken

PANNA

那須高原豚の自家製サルシッチャと
旬野菜のクリームスパゲッティ

Creamy spaghetti with
Homemade pork Italian Sausage and Seasonal Vegetables

FEST

桜海老と緑アスパラガスのビアンコスパゲッティ
トマトのデクリネゾンで彩って (+¥500)

Bianco Spaghetti with Cherry Shrimp and Green Asparagus
Tomato Déclinaison (+¥500)

