

## 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

～薔薇園風～  
横須賀野菜と海の幸

～ Rose Garden Style ~  
Yokosuka Vegetables and Seafood

#### PASTA パスタ

本日のパスタ (90g)

一別紙よりお選びください

Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

#### 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

～薔薇園風～  
横須賀野菜と海の幸

～ Rose Garden Style ~  
Yokosuka Vegetables and Seafood

#### PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)

一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

一下記より一品お選びください

PESCE | 近海鮮魚の炭火焼き

クレソンのピュレと

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

自家製ドルチェ盛り合わせ

Assortment of Housemade Desserts

自家製パン & コーヒー

Housemade Bread & Coffee

¥3,600

PRANZO  
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

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

薔薇をオマージュした前菜の盛り合わせ

Assortment of Appetizers

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ビアンコ  
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

—下記より一品お選びください—

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

¥5,800

# 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<sup>うど</sup>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)

