

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

フレッシュトマトと 夏野菜の冷製スープ

Cold Soup with
Fresh Tomatoes and Summer Vegetables

ANTIPASTO 前菜

横須賀野菜 バーニャカウダ 夏の果実を散りばめて

Yokosuka Vegetables Bagna cauda
Scattered with Summer Fruits

PASTA パスタ

本日のパスタ (80g)

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

フレッシュトマトと夏野菜の冷製スープ

Cold Soup with Fresh Tomatoes and Summer Vegetables

ANTIPASTO 前菜

横須賀野菜 バーニャカウダ 夏の果実を散りばめて

Yokosuka Vegetables Bagna cauda
Scattered with Summer Fruits

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 新生姜とブラックオリーブのソース ズッキーニのクレマ添え

Charcoal Grilled Fish with
Ginger and Black Olive sauce, Zucchini crema

CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き 黒胡椒と山椒のソース アプリコットのアグロドルチェと共に

Charcoal Grilled Pork with
Black Pepper and Japanese Pepper sauce,
Sweet and sour Apricot

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
ESTIVO MARINA BLU

横須賀の食材をふんだんに使用した
“夏のマリナブルー”コース

“Estivo Marina Blu”course meal using ingredients from Yokosuka

ZUPPA スープ

フレッシュトマトと
夏野菜の冷製スープ

Cold Soup with
Fresh Tomatoes and Summer Vegetables

ANTIPASTO 前菜

夏の前菜盛り合わせ

Assortment of Appetizers

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き
発酵塩レモンと夏野菜のサルサカンパニョーラ

Charcoal-Grilled Fresh Fish with
Fermented Salted Lemon and Summer Vegetable Salsa sauce

PASTA パスタ

帆立とバジルのスパゲッティ
ジェノヴァ風

Spaghetti with Scallops and Basil Genoa style

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
燻製アーモンドとパプリカのピューレ
Charcoal Grilled Beef skirt and Yokosuka Vegetables with
Smoked Almond and Paprika Puree
- 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

那須高原豚と
大葉のピアンコスパゲッティ

Bianco Spaghetti with Pork and Shiso leaves

ROSSO

横須賀夏野菜のトマトソース スパゲッティ
モッツアレラのムースを添えて

Summer Vegetable Tomato sauce Spaghetti
Served with Mozzarella Mousse

PANNA

本日のショートパスタ
小エビのラグーとフェンネル
とうもろこしのクリームソース 檸檬の香り

Today's Short Pasta with Minced Shrimp,
Fennel and Corn Cream sauce with Lemon scent

FEST

フルーツトマトと
帆立の冷製カッペリーニ (+ ¥500)

Fruit Tomato and Scallops Cold Cappellini (+ ¥500)

