

## 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

##### 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 3 種盛り合わせ

Assortment of 3 kinds of Appetizers

#### PASTA パスタ

##### 本日のパスタ (40g)

—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

—下記より一品お選びください—

#### PESCE | 近海鮮魚の炭火焼き ナージュ仕立て 夏野菜と自家製発酵レモン

Charcoal-Grilled Fresh Fish with Nage style,  
Summer vegetables and Housemade Fermented Lemon

#### CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き エキゾチックパイナップルソース 大葉のジェノベーゼ添え

Charcoal Grilled Pork  
Pineapple sauce and Shiso leaves with Genovese

#### 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

##### 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 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

##### ナージュ仕立て

##### 夏野菜と自家製発酵レモン

Charcoal-Grilled Fresh Fish with Nage style,  
Summer vegetables and Housemade Fermented Lemon

#### PASTA パスタ

##### 本日のパスタ (40g)

—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

—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レ

Charcoal Grilled Beef skirt steak and  
Yokosuka Vegetables with  
Smoked Almond and Paprika Puree

#### 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 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

### ANTIPASTO 前菜

#### 夏の前菜盛り合わせ

Assortment of Appetizers

### ANTIPASTO FREDDO 本日の冷前菜

#### フルーツトマトの

#### 冷製カッペリーニ

Fruit Tomato Cold Cappellini

### 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

#### 神奈川銘柄牛“やまゆり牛”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 with  
Smoked Almond and Paprika Puree

### 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

燻製鰹のプッタネスカビアンコ  
爽やかな梅のアクセント

Puttanesca Bianco with Smoked Bonito Accented with Plum

## ROSSO

蛸のトマトラゲー  
フレッシュバジルのムースと一緒に  
本日のショートパスタで

Short pasta with Octopus Tomatlagou with Fresh Basil mousse

## PANNA

柔らかく煮込んだ那須高原豚と  
旬野菜のクリームスパゲッティ  
柑橘の香り

Spaghetti with Tender braised Pork and Seasonal Vegetables  
in Cream with Citrus

## FEST

赤海老と夏野菜の冷製パスタ  
モッツアレラbuffアラのソース (+ ¥500)

Chilled pasta with Red shrimp  
and Summer vegetables in Mozzarella buffalo sauce (+ ¥500)

