

## 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 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

#### 自家製ドルチェ盛り合わせ

Assortment of Housemade Desserts

#### 自家製パン & コーヒー

Housemade Bread & Coffee

¥3,600

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

シェフこだわりの  
特別フルコース

Special Full Course with Chef's Specialties

ANTIPASTO 前菜

アマルフィイ マリナブルー  
季節の前菜盛り合わせ  
Assortment of Appetizers

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

PESCE お魚料理

三崎漁港より近海鮮魚と大粒ホタテの炭火焼き  
Charcoal-Grilled Fresh Fish and Large Scallops

PRIMO パスタ

オマール海老のグリリア  
磯海苔のアーリオ・オーリオスパゲッティ  
Spaghetti Aglio Aurio with Seaweed and Grilled Lobster

GRANITA グラニテ

果実のスープと氷菓子  
Fruit Soup and Sherbet

SECONDO お肉料理

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み  
横須賀野菜を添えて  
Braised Beef Cheeks in Red wine with Yokosuka Vegetables

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

## BEVANDA DEL PRANZO

ランチドリンク

### CAFFÈ コーヒー Coffee

コーヒー (ホット or アイス) Coffee(Hot or Iced)	¥550
エスプレッソ Espresso	¥550
カプチーノ Cappuccino	¥650
カフェラテ(ホット or アイス) Cafe Latte(Hot or Iced)	¥650

### TÈ 紅茶 Tea

紅茶 (ホット or アイス) Tea(Hot or Iced)	¥550
ノンカフェイン紅茶 Caffeine Free Tea	¥550

### BIBITA ANALCOLICA ソフトドリンク Soft Drink

シチリアブラッドオレンジジュース Orange juice	¥650
青森完熟りんごジュース Apple juice	¥580
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥580
ジンジャーエール (甘口 or 辛口) Ginger Ale (Dry or Sweet)	¥580

ウーロン茶 Oolong tea	¥580
コーラ Cola	¥580
ミネラルウォーター (ガス有 or 無) Bottled water with gas or non gas	¥580

### BIRRA ビール Beer

	生ビール “SORACHI 1984”	
	Draught Beer “SORACHI1984”	中 400ml ¥790 Small / Medium 小 330ml ¥650
	伝説のホップ『ソラチエース』だけを 使ったビールの、ヒノキやレモンガラスの ような香りとおいしい余韻をお楽しみください	
	イタリアンビール “モレッティ”	¥730
	Italian Beer “Moretti”	ホップが効いていて、最後にしっかりとした苦みも感じられます フレッシュさとまろやかさが心地よい、クラシックな味わいのビール
	サッポロアルコールフリー	¥700
	Non Alcoholic Beer	

### VINO ワイン wine

グラススパークリングワイン	¥780
Glass of Sparkling wine	
ワイン(赤・白)	グラス ¥730～
wine (Red or White)	デカンタ 500ml ¥2,400～ ボトル ¥3,600～

※その他のワインもごございます。

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)

