

## 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

#### 2種のさつまいもで仕立てたポタージュ

Potage Soup Made with Two Kinds of Sweet Potatoes

#### ANTIPASTO DI OGGI 本日の前菜

～秋の味覚のアンサンブル～

帆立と柿のマリネ 木之子のセッキと一緒に  
エクレア仕立て

Autumn 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 横須賀産長葱のストゥファート 黄柚子の香り

Charcoal grilled fresh fish with Boiled Green Onions

#### CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き 柿のアグロドルチェとタヒニソース

Charcoal grilled Sagami Pork  
with Sweet & Sour Persimmon, Sesami sauce

#### 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

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

#### 2種のさつまいもで仕立てたポタージュ

Potage Soup Made with Two Kinds of Sweet Potatoes

#### ANTIPASTO DI OGGI 本日の前菜

～秋の味覚のアンサンブル～

帆立と柿のマリネ 木之子のセッキと一緒に  
エクレア仕立て

Autumn Appetizers

#### PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き

横須賀産長葱のストゥファート 黄柚子の香り

Charcoal grilled fresh fish with Boiled Green Onions

#### 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 イタリア産栗とマッシュルームのピュレ トリュフの香り ドライ無花果のペスト

Charcoal Grilled Beef skirt and Yokosuka Vegetables  
with Chestnut and Mushroom Puree and Dried Fig Peste

#### 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

¥5,000

# CENA ESTIVO MARINA BLU

## 横須賀の食材をふんだんに使用した “秋のマリナブルー”コース

“Estivo Marina Blu”course meal using ingredients from Yokosuka

### ANTIPASTO 前菜

#### 秋の前菜盛り合わせ

Assortment of Appetizers

### ANTIPASTO DI OGGI 本日の前菜

～秋の味覚のアンサンブル～  
帆立と柿のマリネ 木之子のセッキと一緒に  
エクレア仕立て

Autumn Appetizers

### PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き  
横須賀産長葱のストゥファート 黄柚子の香り

Charcoal grilled fresh fish with Boiled Green Onions

### PASTA パスタ

相模牛すね肉とポルチーニ茸のラゲー タリアテッレ

Tagliatelle with Minced Sagami Beef and Porcini Mushrooms

### 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  
イタリア産栗とマッシュルームのピューレ トリュフの香り ドライ無花果のペスト

Charcoal Grilled Beef skirt and Yokosuka Vegetables with Chestnut and Mushroom Puree and Dried Fig Peste

### 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 70g・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

釜揚げしらすと横須賀野菜のスパゲッティ  
柑橘の香り

Puttanesca Bianco with Smoked Bonito Accented with Plum

## ROSSO

三崎マグロと秋の茸のボスカイオーラ  
スパゲッティ

Spaghetti Boscaiola with Misaki Tuna and Autumn Mushrooms

## PANNA

秋鮭の燻製と三浦かぼちゃのクリームソース  
本日のショートパスタで

Today's Short Pasta with Miura Pumpkin and Housemade Smoked Salmon Cream Sauce

## FEST

相模牛すね肉とポルチーニ茸のラグー スパゲッティ (+¥500)

Spaghetti with Minced Sagami Beef and Porcini Mushrooms (+¥500)

