

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

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 前菜

アマルフィイマリナブルー 秋の一皿
～旬の食材で彩って～

Autumn Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ (80g)

～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

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 前菜

アマルフィイマリナブルー 秋の一皿
～旬の食材で彩って～

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 | 神奈川県銘柄牛 “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
“秋のマリナブルー”コース

“Estivo Marina Blu”course meal using ingredients from Yokosuka

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 MIST 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
山葵のバニェット 林檎のレダクション
Charcoal Grilled Fresh Fish
with Wasabi Sauce and Stewed Apples

PASTA パスタ

相模牛すね肉とポルチーニ茸のラグー スパゲッティ
Spaghetti with Minced Sagami Beef and Porcini Mushrooms

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

¥5,800

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

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

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 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)

