

## 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

横須賀冬野菜のミネストラ  
Yokosuka Winter Vegetable Minestra

### ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 冬の一皿  
～旬の食材で彩って～  
Assortment of Appetizers

### 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

横須賀冬野菜のミネストラ  
Yokosuka Winter Vegetable Minestra

### ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 冬の一皿  
～旬の食材で彩って～  
Assortment of Appetizers

### 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  
デュグレソース  
ハーブメランジェと一緒に  
Charcoal Grilled Fish  
Dugler sauce with Herbal Melange

**CARNE** | 神奈川県産相模豚の炭火焼き  
白インゲン豆と Chorizo のラグー  
シェリーヴィネガーソース  
Charcoal Grilled Sagami Pork  
White beans and Chorizo Ragu with  
Sherry vinegar 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  
自家製ドルチェ盛り合わせ  
Assortment of Housemade Desserts

自家製パン & コーヒー  
Housemade Bread & Coffee

¥3,600

## PRANZO C

### 横須賀の食材をふんだんに使用した “冬のマリナブルー”コース

“Marina Blu”course meal  
using ingredients from Yokosuka

#### ZUPPA スープ

横須賀冬野菜のミネストラ  
Yokosuka Winter Vegetable Minestra

#### ANTIPASTO MIST 前菜

アンティパストミスト  
～冬の味覚～  
Assortment of Appetizers

#### PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き  
アンショワイヤードソース  
Charcoal Grilled Fresh Fish with Anchovie sauce

#### PASTA パスタ

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ  
Crab Tomato Cream Spaghetti

#### 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  
ビーツのピューレとプルーンのアグロドルチェ  
Charcoal Grilled Beef skirt and  
Yokosuka Vegetables with  
Beet Puree and Sweet & Sour Prune

LOMBATA | 神奈川銘柄牛“やまゆり牛”炭火焼き  
ビーツのピューレとプルーンのアグロドルチェ  
Charcoal Grilled Beef Sirloin (+¥2,000)  
with Beet Puree and Sweet & Sour Prune

#### 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

## PRANZO D

### 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

横須賀冬野菜のミネストラ  
Yokosuka Winter Vegetable Minestra

#### 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ル  
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” Italian Beer “Moretti”	¥730
	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 Non Alcoholic Beer	¥700

### VINO ワイン wine

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling wine	¥780
ワイン(赤・白) wine (Red or White)	グラス ¥730～ 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  
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  
Bread, Soft Drink, Ice Cream  
¥1,200

BAMBINO  
CAUSE

#### アマルフィイ バンビーノコース

Kids Meal Course

※小学生まで  
Up to elementary  
school students

季節のスープ・前菜盛り合わせ  
ミートソーススパゲティ 70g  
自家製パン・ソフトドリンク・デザート

Soup, Assorted Appetizers, Meat sauce Spaghetti  
Bread, Soft Drink, Dessert  
¥2,600

# 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冬野菜の  
ビアンコスパゲッティ

Whitebait and Yokosuka Winter Vegetables Bianco Spaghetti

## ROSSO

豚ほほ肉と津久井浜ねぎのラグー  
トマトスパゲッティ

Pork cheek and Green onion Ragout, Tomato Spaghetti

## PANNA

大山鶏もも肉のクリームソース  
24ヶ月熟成パルミジャーノの白雪 本日のショートパスタで

Chicken thigh Cream sauce Short pasta  
Sprinkle with 24 month aged Parmigiano Reggiano

## FEST

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ (+¥500)

Crab Tomato Cream Spaghetti (+¥500)

