

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

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

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)

一別紙よりお選びくださいー

Today's Pasta, Please choose
from the Attached sheet

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

ー下記より一品お選びくださいー

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

シェリーヴァネガーソース

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

Housemade Desserts

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

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

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

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)

ー別紙よりお選びくださいー

Today's Pasta, Please choose
from the Attached sheet

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

ー下記より一品お選びくださいー

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”

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
“冬のマリナブルー”コース
“Marina Blu”course meal using ingredients from Yokosuka

ANTIPASTO 前菜

冬の前菜盛り合わせ

Assortment of Appetizers

ANTI CALD 本日の温前菜

雲丹のブリュレ サルサビアンコ

Sea urchin Brulee Salsa Bianco

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 タリアテッレ

Crab Tomato Cream Tagliatelle

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

ビーツのピューレとプルーンのアグロドルチェ

Charcoal Grilled Beef 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

¥8,000

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)

