

## 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

白インゲン豆のポタージュ

ココナッツ風味 エキゾチックオイル

Potage of White Kidney beans with Coconut a Savor

### ANTIPASTO MIST 前菜

アンティパストミスト

～春の味覚～

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

プッタネスカソース

春キャベツストッフアート添え

Charcoal Grilled Fish with Puttanesca sauce  
and Spring Cabbage stufato

#### CARNE | 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き

春野菜入りマルサラソース

軽いクリーム仕立て

Charcoal Grilled Sagami Pork shoulder  
with Spring Vegetables and Marsala sauce

#### LOMBATA | 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き

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

白インゲン豆のポタージュ

ココナッツ風味 エキゾチックオイル

Potage of White Kidney beans with Coconut a Savor

### ANTIPASTO MIST 前菜

アンティパストミスト

～春の味覚～

Assortment of Appetizers

### PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き

プッタネスカソース 春キャベツストッフアート添え

Charcoal Grilled Fish with Puttanesca sauce  
and Spring Cabbage stufato

### 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

#### MAIALE | 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き

春野菜入りマルサラソース 軽いクリーム仕立て

Charcoal Grilled Sagami Pork shoulder  
with Spring Vegetables and Marsala sauce

#### MANZO | 牛ハラミと横須賀野菜の炭火焼き

ワイルドルッコラのビュレとバルサミコのレデュール

Charcoal Grilled Beef Harami and Vegetables  
with Wild Rocket Puree and Balsamic Reduction

#### LOMBATA | 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き

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  
STAGIONE MARINA BLU

横須賀の食材をふんだんに使用した  
“春のマリナブルー”コース  
“Marina Blu”course meal using ingredients from Yokosuka

ANTIPASTO 前菜

春の前菜盛り合わせ  
Assortment of Appetizers

ANTI CALD 本日の温前菜

緑の旬野菜とほっき貝のクレマスープ  
Crema Soup with Green Seasonal Vegetables  
and Sakhalin Clams

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き  
春の柑橘入りラヴィゴット添え  
Charcoal Grilled Fish with Citrus Fruits Ravigotte

PASTA パスタ

桜海老とアスパラのビアンコスパゲッティ  
Bianco Spaghetti with Sakura Shrimps and Asparagus

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  
ワイルドルッコラのピューレとバルサミコのレデュール  
Charcoal Grilled Yamayuri Beef  
with Wild Rocket Puree and Balsamic Reduction

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

柔らかく煮込んだ那須高原豚とよこすか野菜の  
ビアンコスパゲッティ

Bianco Spaghetti with Tender Braised Nasu Kogen Pork  
and Yokosuka Vegetables

## ROSSO

大山鶏のグリリアと独活のトマトスパゲッティ  
自家製デュカスパイス

Tomato Spaghetti with Grilled Chicken and Udo Plant,  
Housemade Dukkah spices

## PANNA

釜揚げシラスと浜名湖産磯海苔のクリームソース  
本日のショートパスタで

Short Pasta of the Day with Whitebait  
and Hamanako Iso Nori Cream sauce

## FEST

桜海老とアスパラのビアンコスパゲッティ

Bianco Spaghetti with Sakura Shrimps and Asparagus



## ANTIPASTO 前菜

前菜盛り合わせ Sサイズ ¥980

Assortment of Appetizers Lサイズ ¥1,680

本日入荷 近海鮮魚のカルパッチョ ¥1,780  
Today's Fish Carpaccio

横須賀冬野菜のミネストラ ¥680  
Yokosuka Winter Vegetable Minestra

自家製パン ¥100  
Housemade Bread

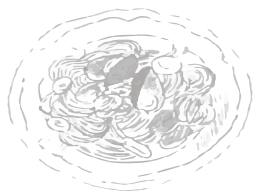
## PASTA パスタ

柔らかく煮込んだ那須高原豚と ¥1,580  
よこすか野菜のビアンコスパゲッティ  
Bianco Spaghetti with Tender Braised  
Nasu Kogen Pork and Yokosuka Vegetables

大山鶏のグリリアと独活の ¥1,680  
トマトスパゲッティ 自家製デュカスパイス  
Tomato Spaghetti with Grilled Chicken  
and Udo Plant, Housemade Dukkah spices

釜揚げシラスと浜名湖産磯海苔の ¥1,680  
クリームソース 本日のショートパスタで  
Short Pasta of the Day with Whitebait  
and Hamanako Iso Nori Cream sauce

桜海老とアスパラのビアンコスパゲッティ ¥1,880  
Bianco Spaghetti with Sakura Shrimps  
and Asparagus



## CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE

炭火で仕上げるお肉・お魚料理

### PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き ¥2,180  
プッタネスカソース  
春キャベツストウファート添え  
Charcoal Grilled Fish with Puttanesca sauce  
and Spring Cabbage stufato

近海鮮魚と大粒ホタテの炭火焼き ¥2,580  
アンショワイヤードソース  
Charcoal Grilled Fresh Fish and Large Scallops  
Anchovie sauce

### CARNE お肉料理

サルシッチャとメルゲーズ炭火焼き ¥1,480  
Charcoal Grilled Salsiccia and Merguez

神奈川県産相模豚肩ロースの ¥2,480  
炭火焼き 春野菜入りマルサラソース  
軽いクリーム仕立て  
Charcoal Grilled Sagami Pork shoulder  
with Spring Vegetables and Marsala sauce

牛ハラミの炭火焼き 240g ¥3,300  
Charcoal Grilled Beef skirt

神奈川県銘柄牛“やまゆり牛” 140g ¥4,900  
サーロインの炭火焼き 210g ¥7,250  
Charcoal Grilled Beef sirloin

### DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィドルチェより ¥980  
自家製ドルチェミスト  
Assortment of Housemade Desserts

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

## 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” ¥800

Italian Beer “Moretti”

ホップが効いていて、最後にしっかりと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

## SPUMANTE スパークリングワイン

Sparkling wine

### スパークリングワイン

Glass of Sparkling wine グラス ¥790



## VINO DELLA CASA ハウスワイン

House wine

### VINO BIANCO 白ワイン White wine



#### テッレ・ダガラ・ピアンコ

Terre d'Agala Bianco

■ シチリア州 / インツォリア 他

シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、  
爽やかで軽やかな飲み心地  
輝く麦わら色に濃厚でフルーティーな香りのバランスの良い辛口

グラス ¥760

デカンタ 500ml ¥2,550

ボトル ¥3,900



#### “サンタ・テレーゼ”

フラスカーティ・スペリオレ・セッコ  
"Santa Teresa" Frascati Superiore Secco

■ ラツィオ州 / マルヴァジーア、トレッビアーノ、グレコ

花やセージ、リンゴなどの繊細な香り  
まろやかな味わいと酸が調和し  
スイートアーモンドの余韻

グラス ¥960

デカンタ 500ml ¥3,200

ボトル ¥4,900

### VINO ROSSO 赤ワイン Red wine



#### モリーゼ・ロッソ・DOC

Molise Rosso DOC

■ モリーゼ州 / モンテプルチアーノ100%

華やかで熟した果実の香り  
骨格があり輪郭のはっきりとした辛口

グラス ¥760

デカンタ 500ml ¥2,550

ボトル ¥3,900



#### ヴァルポリチェッラ・

DOC・ヴァルパンテーナ・リトッコ

Ritocco Valpolicella Valpantena Cantina Valpantena

■ ヴェネト州 / コルヴィーナ70% ロンディネッラ30%

凝縮した果実感と渋味  
バランスの取れたボディの厚味が豊か

グラス ¥960

デカンタ 500ml ¥3,200

ボトル ¥4,900

その他ボトルワインリストは次のページをご覧ください

# SPUMANTE スパークリングワイン

Sparkling wine



## ドゥーカ・ディ・サラパルータ・ブリュット

Duca di Salaparuta Brut

■ シチリア州 / グレカニコ シャルドネ

長期間のシャルマー方式で造られておりフレッシュなフルーツと微かなパンの香り複雑でありながらバランスのとれた味わい

ボトル ¥4,800



## ベッレンダ・ロゼ・スパマンテ・ブリュット "ロザリカ"

Rose Spumante Brut "Rosalica"

■ ヴェネト州 / ラボーゾ シャルドネ

ラズベリーやチェリーの香りに、フルーティーなアロマとフレッシュさのバランスが取れているエレガントな印象

ボトル ¥5,900



## ベッレンダ "サイフ" シャルドネ・メトド・クラシコ スパマンテ・タレント・ブリュット

"Saiph" Chardonnay Metodo Classico Spumante Talento Brut

■ ヴェネト州 / シャルドネ

瓶内二次発酵の後、約30ヶ月熟成させていますきめ細やかな泡立ち、バランスが良くとてもドライでスタイリッシュ

ボトル ¥7,500



## バンフィ・ブリュット

Banfi Brut

■ トスカーナ州 / ピノネーロ、シャルドネ、ピノビアンコ

メトド・クラシコ製法(瓶内二次発酵)24か月以上熟成。輝きのある淡い麦わら色細かく持続性のある泡、凝縮した華やか、香り高かくすっきりとした後味が特徴。

ボトル ¥9,000



## フランチャコルタ・DOCG・ブラン・ドゥ・ブラン・

コッツェツィオーネ・グラン・クリュ

Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs, Collezione Grandi Cru

■ ロンバルディア州 / シャルドネ100%

ヘーゼルナッツやバターをつけたバケットにドライアプリコットの香りアーモンドの様な香ばしさとドライフルーツをかじったような味わい

ボトル ¥12,000

# COCKTAIL FRIZZANTE スパマンテ カクテル

各 ¥820

Sparkling wine Cocktail

## キールロワイヤル Kir Royal

カシスリキュール + スパークリングワイン  
Cassis Liqueur + Sparkling wine

## ルビーモскарト Ruby Moskart

カンパリ + スパークリングワイン  
Campari + Sparkling wine

## パライソインペリアル Paraiso Imperial

ライチリキュール + スパークリングワイン  
Lychee Liqueur + Sparkling wine

## ベリーニ Bellini

ピーチ + スパークリングワイン  
Peach + Sparkling wine

## シチリアンミモザ Sicilian Mimosa

ブラッドオレンジジュース + スパークリングワイン  
Blood Orange juice + Sparkling wine

# VINO BIANCO 白ワイン

White wine



## テッレ・ダガラ・ビアンコ

Terre d'Agala Bianco

■ シチリア州 / インツォリア 他

シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、爽やかで軽やかな飲み心地  
輝く麦わら色に濃厚でフルーティーな香りのバランスの良い辛口

ボトル ¥3,900



## ラインガウ・リースリング・クラシック

Rheingau Riesling Classic

■ ドイツ ラインガウ / リースリング

新しいドイツのワイン法に基づいた辛口  
香りに華やかさのある、フルーティーで爽やか  
食中酒にピッタリ

ボトル ¥6,200



## “サンタ・テレーゼ”

フラスカーティ・スペリオレ・セッコ

"Santa Teresa" Frascati Superiore Secco

■ ラツィオ州 / マルヴァジーア、トレッピアーノ、グレコ

花やセージ、リンゴなどの繊細な香り  
まろやかな味わいと酸が調和し  
スイートアーモンドの余韻

ボトル ¥4,900



## シャブリ・レ・クロ・デ・サンジュ

Chablis Les Clos Des Anges

■ ブルゴーニュ州 / シャルドネ100%

ピュアなミネラル、フルーティーさを伴い  
かっちりとした酸を持つシャブリ  
程良い厚みと共に旨味が広がる

ボトル ¥7,000



## “ダ・マッジオ” シャルドネ・フォルリ

Da Maggio Chardonnay Forli

■ エミリア・ロマーニャ州 / シャルドネ100%

アカシアのハチミツ、トロピカルフルーツや白い花と、  
トースト香とバニラが融和した豊かな香り  
なめらかな口当たりとやわらかな味わい

ボトル ¥5,600



## グレジイ・シャルドネ・ランゲ・DOC

Langhe Chardonnay Gresy

■ ピエモンテ州 / シャルドネ100%

バニラやシナモン、ヘーゼルナッツの香りとパイナップルの風味  
独特のミネラル感、長い余韻

ボトル ¥8,900



# VINO ROSSO 赤ワイン

Red wine



## モリーゼ・ロッシ・DOC

Molise Rosso DOC

■ モリーゼ州 / モンテプルチアーノ100%

華やかで熟した果実の香り  
骨格があり輪郭のはっきりとした辛口

ボトル ¥3,900



## ヴァルポリチェッラ・ DOC・ヴァルパンテーナ・リトッコ

Ritocco Valpolicella Valpantena Cantina Valpantena

■ ヴェネト州 / コルヴィーナ70% ロンディネッラ30%

凝縮した果実感と渋味  
バランスの取れたボディの厚味が豊か

ボトル ¥4,900



## プリミティーヴォ・ディ・サレント

Primitivo di Salento, IGT

■ プーリア州 / プリミティーボ100%

プラムやチェリージャムの香り  
バランスの良い果実感が広がる  
滑らかなタンニンのミディアムボディ

ボトル ¥5,500



## バルベーラ・ダスティ・DOCG

Barbera d'Asti DOCG

■ ピエモンテ州 / バルベーラ

ブラックベリー、ラズベリーや熟したチェリーの香り  
エレガントで個性的な味わい

ボトル ¥6,100



## キャンティ・クラッシコ・DOCG

Chianti Classico DOCG

■ トスカーナ州 /

サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ10%  
チェリーや熟したフルーツの香りが心地良く  
アタックからしっかりした果実味とバランスが良い

ボトル ¥7,300



## アマローネ・デッラ・ ヴァルポリチェッラ・DOCG・トッレ・ デル・ファラスコ

Amarone della Valpolicella DOCG Torre del Falasco

■ ヴェネト州 /

コルヴィーナ70% コルヴィノーネ20% ロンディネッラ10%  
カカオやスパイスにブルーベリーやブラックチェリー  
口当たりからパワフルでバランスも良く十分な果実味

ボトル ¥8,800



## バローロ・DOCG・デル・コムーネ・ ディ・セッラルunga・ダルバ

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

■ ピエモンテ州 / ネッビオーロ100%

バルサミコやローズヒップ、カンスの香り  
しっかりした果実味と骨格  
持続性のあるタンニンが長熟さを感じる味わい

ボトル ¥10,000



## ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ DOCG

Brunello di Montalcino

■ トスカーナ州 / ブルネッロ100%

スパイシー、ブラックチェリーやカカオやバナナ感が強く  
酸とタンニンのバランスが良く豊かな果実感

ボトル ¥12,000



# COCKTAIL カクテル

Cocktails

## LIMONCELLO レモンチェットロ

Limoncello



イタリア アマルフィイ特産のレモンリキュール

ジンジャーエール 甘口 or 辛口 + レモンチェットロ  
Ginger Ale (Dry/Sweet) + Limoncello

トニックウォーター + レモンチェットロ  
Tonic water + Limoncello

ソーダ + レモンチェットロ  
Soda + Limoncello

各 M サイズ ¥700 / L サイズ ¥900

## WHISKY ウイスキー

Whiskey



数種類のモルトウイスキーやグリーンウイスキーを  
掛け合わせ、バランスの良いなめらかな味わいに  
仕上げたウイスキー

デュワーズ ハイボール  
Dewar's Highball  
Whisky + Soda

M サイズ ¥600 / L サイズ ¥800

## CLASSIC COCKTAIL 各 M サイズ ¥700 / L サイズ ¥900

### GIN ジン Gin

オレンジブロッサム  
Orange Blossom  
ジン + オレンジジュース  
Gin + Orange juice

ジンバック Gin Buck  
ジン + ジンジャーエール  
Gin + Ginger Ale

ジントニック Gin & Tonic  
ジン + トニックウォーター  
Gin + Tonic water

### RUM ラム Rum

ラムコーク Rum & Coke  
ラム + コーラ  
Rum + Cola

ラムトニック Rum & Tonic  
ラム + トニックウォーター  
Rum + Tonic water

### VODKA ウォッカ Vodka

モスコミュール Moscow Mule  
ウォッカ + ジンジャーエール  
Vodka + Ginger Ale

ウォッカトニック Vodka & Tonic  
ウォッカ + トニックウォーター  
Vodka + Tonic water

スクリュードライバー  
Screwdriver  
ウォッカ + オレンジジュース  
Vodka + Orange juice

### CAMPARI カンパリ Campari

カンパリオレンジ Campari & Orange  
カンパリ + オレンジジュース  
Campari + Orange juice

カンパリソーダ Campari & Soda  
カンパリ + ソーダ  
Campari + Soda

カンパリグレープフルーツ  
Campari & Grapefruit  
カンパリ + グレープフルーツジュース  
Campari + Grapefruit juice

### CASSIS カシス Cassis

カシスオレンジ Cassis & Orange  
カシスリキュール + オレンジジュース  
Cassis + Orange juice

カシスソーダ Cassis & Soda  
カシスリキュール + ソーダ  
Cassis + Soda

カシスグレープフルーツ  
Cassis & Grapefruit  
カシスリキュール + グレープフルーツジュース  
Cassis + Grapefruit juice

### PARAISO パライソ Paraiso

パライソモーニ Paraiso Spumoni  
ライチリキュール + グレープフルーツジュース +  
トニックウォーター  
Lychee liqueur + Grapefruit juice +  
Tonic water

チャイナブルー China Blue  
ライチリキュール + グレープフルーツジュース  
+ ブルーキュラソー  
Lychee liqueur + Grapefruit juice  
+ Blue curacao

# COCKTAIL ANALCOLICI ノンアルコールカクテル

## Non Alcoholic Cocktails

サンセットピーチ Sunset Peach ¥750  
ピーチネクター + 烏龍茶 + グレナデン  
Peach nectar + Oolong tea + Grenadine

ボナセラータ Buona serata ¥750  
パッションフルーツ + ブラッドオレンジ + グレープフルーツ  
Passion fruit + Blood orange + Grapefruit

シャーリーテンプル Shirley Temple ¥750  
グレナデン + グレープフルーツ + ジンジャーエール  
Grenadine + Grapefruit + Ginger Ale

アマルフィイマリナブルー Marina Blu ¥780  
レモン + トニックウォーター + ブルーキュラソー  
Lemon + Tonic Water + Blue Curacao

## CAFFÈ コーヒー

### Coffee

コーヒー Coffee ¥550

アイスコーヒー Iced Coffee ¥550

エスプレッソ Espresso ¥550

カプチーノ Cappuccino ¥650

カフェラテ Cafe Latte ¥650

アイスカフェラテ Iced Cafe Latte ¥650

キャラメルラテ Caramel Latte ¥680

アイスキャラメルラテ Iced Caramel Latte ¥680

カフェモカ Cafe Mocha ¥680

アイスカフェモカ Iced Cafe Mocha ¥680

抹茶ラテ Matcha Latte ¥680

アイス抹茶ラテ Iced Matcha Latte ¥680

## TÈ 紅茶

### Tea

紅茶 Tea ¥550

アイスティー Iced Tea ¥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

リンゴジュース Apple juice ¥580

グレープフルーツジュース Grapefruit juice ¥580

ピーチネクター Peach nectar ¥580

ジンジャーエール 甘口 or 辛口 ¥580  
Ginger Ale (Dry/Sweet)

コーラ Cola ¥580

ウーロン茶 Oolong tea ¥580

ミネラルウォーター ガス有 or 無 ¥580  
Bottled water with gas or non gas