

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

フレッシュトマトと夏野菜の
冷製スープ

Fresh Tomato and Summer Vegetable
Chilled Soup

ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 夏の一皿
～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ー
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

フレッシュトマトと夏野菜の
冷製スープ

Fresh Tomato and Summer Vegetable
Chilled Soup

ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 夏の一皿
～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ー
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ー

PESCE | 近海鮮魚の炭火焼き
白ワインと発酵塩レモン 2色のサルサで
Charcoal Grilled Fish with White Wine
and Fermented Salted Lemon, 2color Salsa

CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き
エキゾチックパイナップルソースと
蜂蜜ヴィネガーのレデュール
Charcoal Grilled Pork with Pineapple Sauce
and Reduced Honey Vinegar

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

横須賀の食材をふんだんに使用した
“夏のマリナブルー”コース

“Marina Blu”course meal using ingredients from Yokosuka

ZUPPA スープ

フレッシュトマトと夏野菜の
冷製スープ

Fresh Tomato and Summer Vegetable Chilled Soup

ANTIPASTO MIST 前菜

アンティパストミスト
～夏の味覚～

Assortment of Appetizers

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き

ソースアンティボワーズ 緑豆のピューレと一緒に

Charcoal Grilled Fish with Antiboise Sauce and Green bean Puree

PASTA パスタ

青紫蘇のジェノベーゼ スパゲッティ
蝦夷鮑のタリアートアをのせて

Green Shiso Pesto Spaghetti topped with Ezo Abalone Tagliata

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

杏子のアグロドルチェとンドゥイヤを添えて

Charcoal Grilled Beef Halami and Yokosuka Vegetables
with Sweet and sour Apricot, Italian Pork Sausage Nduja

LOMBATA | 神奈川銘柄牛 “やまゆり牛” の炭火焼き (+¥2,000)

Charcoal Grilled Beef (+¥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

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”

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

¥800
¥700

VINO ワイン wine

グラススパークリングワイン ¥790
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さいます。

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

自家製サルシッチャラグーのビアンコスパゲッティ
檸檬とフェネルの香り

Bianco Spaghetti with Housemade Salsiccia Ragu
Lemon and Fennel Aroma

ROSSO

シチリア風タコのラゲーロッソ モリーカをたっぷりと
本日のショートパスタで

Sicilian Octopus Ragu Rosso Short Pasta
top with Herb Breadcrumbs

PANNA

鳥取県産大山鶏の燻製と夏野菜の
クリームスパゲッティ

Creamy Spaghetti with
Smoked Chicken and Summer Vegetables

FEST

高糖度フルーツミニトマト「オスミック」と
水牛のモッツアレラ 夏の冷製パスタ (+ ¥500)

Cold Spaghetti with High-sugar Fruit cherry tomatoes and
Buffalo Mozzarella Cheese (+ ¥500)

