

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

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
チョリソーと冬野菜の
ズッパ・ディ・ファジョーリ仕立て
Charcoal Grilled Fish
with Chorizo and Winter Vegetable
Zuppa di fagioli

CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き
飴色玉ねぎのカルボナード風
バルサミコレデュールを添えて
Charcoal Grilled Pork with
Caramelized Onion Carbonade and
Balsamic Garnish

LOMBATA | 神奈川県産銘柄牛 “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
“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

近海鮮魚と横須賀産長葱の炭火焼き

ケールのサルサヴェルデ ナッツのアクセント

Charcoal Grilled Fish and Green onions with Kale Salsa verde with a Nutty accent

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—

MANZO | 牛ハラミと横須賀野菜の炭火焼き

燻製トマトと香味野菜のフレッシュソース

Charcoal Grilled Beef Halami and Yokosuka Vegetables

with Smoked Tomatoes and Fresh sauce of Aromatic Vegetables

LOMBATA | 神奈川銘柄牛 “やまゆり牛” の炭火焼き

燻製トマトと香味野菜のフレッシュソース (+¥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”	¥800
	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	¥790
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

アンチョビとブロッコリーのプーリア風スパゲッティ
Apulian-style Spaghetti with Anchovies and Broccoli

ROSSO

鳥取県産大山鶏と牛蒡のスパゲッティ・アッラ・ポモドーロ
Chicken and Burdock Spaghetti Alla Pomodoro

PANNA

釜揚げしらすの発酵レモンクリームソース 本日のショートパスタで
Today's Short pasta with Whitebait in Fermented Lemon Cream sauce

FEST

牡蠣の燻製と冬野菜のスパゲッティ・アッラ・ビアンカ (+¥500)
Spaghetti Alla Bianca with Smoked Oysters and Winter Vegetables (+¥500)

