

## 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

焼きとうもろこしの冷製ポタージュ 柑橘の香り

Chilled Roasted Corn Velouté with Citrus Aroma

#### 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

Pasta of the Day  
(please see the separate menu)

#### 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

焼きとうもろこしの冷製ポタージュ 柑橘の香り

Chilled Roasted Corn Velouté with Citrus Aroma

#### 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

Pasta of the Day (please see the separate menu)

#### 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

焼き茄子のピューレと夏野菜のペペロナータ

Charcoal-Grilled Local Catch with  
Roasted Eggplant Purée and  
Summer Vegetable Peperonata

#### CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き

南国フルーツのソース

ディアボラ風ペスト添え

Charcoal Grilled Pork with  
Tropical Fruit Sauce and  
Diavola-Style Pesto

#### 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

焼きとうもろこしの冷製ポタージュ 柑橘の香り  
Chilled Roasted Corn Velouté with Citrus Aroma

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

近海鮮魚と夏野菜の炭火焼き  
発酵塩レモン入りガンボソース  
Charcoal Grilled Fish and Potato Confit with  
Young Ginger and Black Olive Tapenade

PASTA パスタ

栄螺のスパゲッティ  
大葉のジェノベーゼ  
Spaghetti with Turban Shell and  
Shiso Genovese

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 | 牛ハラミの炭火焼き  
炭火で焼いたトマトとアーモンドのソース  
Charcoal-Grilled Beef Skirt Steak  
with Charcoal-Roasted Tomato and Almond Sauce

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 “ドロミティ・ピルスナー”

Italian Beer “Birra Dolomiti Pils”

まろやかでエレガントな味わいのピルスナー。  
ドロミティ渓谷の軽やかな水と、香り高いホップのフローラルな香り、  
きめ細かくクリーミーな泡をお楽しみください。

¥880

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 ¥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

For the course, please choose the Pasta of the Day from the options below.



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のラグー ビアンコスパゲッティ 茴香と檸檬

Spaghetti with White Salsiccia Ragù, Fennel and Lemon

## ROSSO

燻製カジキマグロのスパゲッティ・アッラ・プッタネスカ

Spaghetti alla Puttanesca with Smoked Swordfish

## PASTA CORTA

トラパニ風小海老のラグー 本日のショートパスタ

Busiate with Trapani-Style Shrimp Ragù

## FESTA

最高峰オスミックフルーツトマトの冷製カッペリーニ

モッツァレラソースと一緒に (+ ¥500)

Chilled Capellini with Premium OSMIC Fruit Tomatoes  
and Mozzarella Sauce (+ ¥500)

