

この時期限定の旬な食材集めました

SPECIAL MENU

Spring
季節限定

旬のあさりの旨味がたっぷり!
爽やかなトマトと
風味豊かなアスパラガスと一緒に

近海鮮魚といろいろ魚介、
春野菜を閉じ込めたカルトッチョ

自家製フォカッチャ 2ヶ付き

FRESH FISH AND VARIOUS SEAFOOD, SPRING VEGETABLE CARTOCCIO
WITH 2 PIECES OF HOUSEMADE FOCACCIA

¥2,980

旬が詰まったカルトッチョは
開いた瞬間の
香りが最高のスパイス!



活アサリをふんだんに使った
アスパラガス、フレッシュトマトの
ボンゴレビアンコ レモンの香り

MADE WITH PLENTY OF LIVE CLAMS VONGOLE BIANCO WITH
ASPARAGUS AND FRESH TOMATOES, LEMON SCENT

¥2,280



OPEN!



※写真はイメージです。税込価格です。

DINNER SET "SALERNO"

平日
ディナー
限定

“サレルノ”

前菜とパスタ又はピッツアのお得なセットです。
オプションでデザートやドリンクも!

¥2,500

ANTIPASTO

相模湾鮮魚のカルパッチョ **or** 削りたて生ハムの盛り合わせ

Carpaccio

Assorted Raw ham

PASTA E PIZZA

パスタ **or** ピッツア

下記より1品お選びください Pasta or Pizza Please choose one item from below



BIANCO オイルベース 単品 ¥1,780

釜揚げしらすと旬菜のビアンコ
生ショートパスタで 青のり風味
Short Pasta in Young Sardines &
Vegetables Green laver flavor



ROSSO トマト 単品 ¥1,780

スパイシーなサルシッチャと
タケノコのとマトソース
生ショートパスタで
Fresh Short pasta with
Housemade Spicy Salsiccia and
Bamboo shoot Tomato sauce



PANNA クリーム 単品 ¥1,880

ホタテ貝柱のラグーと
春キャベツのクリームソース
3種のショートパスタで
3 types of short pasta with
Spring Cabbage Cream sauce and
Minced Scallop sauce



SPECIALE おすすめ 単品 ¥2,280

活アサリをふんだんに使った
アスパラガス、フレッシュトマトの
ボンゴレビアンコ レモンの香り
Made with plenty of live Clams
Vongole Bianco with Asparagus and
Fresh Tomatoes, Lemon scent



MARGHERITA 単品 ¥1,560

ピッツア マルゲリータ
トマトソース/バジリコ/
モッツアレラチーズ/グラナパダーノ
Tomato sauce / Basil / Mozzarella /
Grana Padano



STAGIONALE 単品 ¥1,680

季節のピッツア
鶏モモ挽肉 / タケノコ / ミツバ / 糸唐辛子
西京味噌のバーニャカウダソース
モッツアレラチーズ / グラナパダーノ
Minced Chicken / Bamboo shoot / Mitsuha /
Thread chili pepper / Bagna cauda sauce /
Mozzarella / Grana Padano



SHICHIRIGAHAMA 単品 ¥1,890

ピッツア 七里が浜
しらす/長ネギ/ニンニク/アンチョビ/
ブロッコリー/トマト/オリーブ/
グラナパダーノ/バーニャカウダソース
Whitebait / Green onion /
Garlic / Anchovies / Tomato / Broccoli /
Grana Padano

+¥500

DRINK

▶メニューブックのドリンクページからお選びください

Please choose from the drinks page of the menu book.

- 生ビール(中) Beer • ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer
- ハウスワイン(赤/白) Wine (red or white) • スパークリングワイン Sparkling Wine
- カクテル Cocktail • ノンアルコールカクテル Non-alcoholic Cocktail
- ソフトドリンク各種 Various soft drinks

※季節のおすすめカクテルは対象外です
Seasonal recommended cocktails are not eligible.



+¥300

DESSERT

House made

姉妹店アマルフィドルチェより
季節のデザート
Seasonal Dessert



洋菓子専門店の
この時期にしか味わえない
一品をぜひ御賞味ください。



**AMALFI
Della Sera**

PARTY PLAN

個室プラン

平日16時～1組様 限定

2時間フリードリンク付き
ご家族、お友達と楽しいひと時を...

¥6,000 / ¥8,000
特定日を除く

2月末まで限定



DRINK ドリンク Menu

瓶ビール / ハイボール
Bottled beer / Highball

赤・白・スパークリングワイン
Red, White, Sparkling Wine

カシス / カンパリ
Cassis / Campari
(オレンジ or ソーダ割り)

リンゴジュース
Apple Juice

オレンジジュース
Orange Juice



漁港直送鮮魚のカルパッチョ
Fish Carpaccio and Seafood

- 本日の温前菜
Hot Appetizer
- 季節のパスタ
Seasonal Pasta
- ピッツア
Pizza
- デザート盛り合わせ
Assorted Desserts
- コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥6,000

漁港直送鮮魚のカルパッチョ
Fish Carpaccio and Seafood

- 本日の温前菜
Hot Appetizer
- 季節のパスタ
Seasonal Pasta
- ピッツア
Pizza
- 国産牛サーロインのタリアータ
Rarely Grilled Beef
- デザート盛り合わせ
Assorted Desserts
- コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥8,000

PIZZA ピッツア

ピッツアは3種の中からお選びできます。
Choose from 3 types of Pizza.



マルゲリータ
Margherita
定番!トマトのピッツア



アマルフィイ
Amalfi
ゴルゴンゾーラのピッツア



七里ガ浜
Shichirigahama
しらすのオリジナルピッツア

※ 5名様から最大8名様までの利用が可能です。
※ 土日祝や正月期間、その他特定日はご予約いただけません。
※ ご予約は3日前までお願いいたします。※ 写真はイメージです。()内は税込価格です。

TEL 0467-32-2001
<https://be-value.co.jp/>

