

## MENU STAGIONALE

## 季節のメニュー

### 【ANTIPASTO 前菜】

**Cauliflower Gratin, Mornay Sauce with Soft-Boiled Egg and Seasonal Truffle** 32  
カリフラワーのグラタン、モルネーソース、半熟卵と季節のトリュフと共に  
**White Truffle /** ホワイトトリュフ MP

**Marinated Octopus, Fennel Salad, Grapefruit Vinaigrette** 16  
タコのマリネ フェネルのサラダとグレープフルーツのヴァイネグレット

### 【PASTA パスタ】

**Porcini and Chanterelle, Light Cream Sauce, Fettuccine** 28  
ホルチーニ茸とジロール茸のクリームソース、フェットチーネ

### 【RISOTTO リゾット】

**Seasonal Truffle Risotto** 45  
季節のトリュフのリゾット  
**White Truffle /** ホワイトトリュフ MP

### 【PIZZA ROSSO ピッツァ (トマトソース)】

**“Pizza Granchio” - Mozzarella, Snow Crab, Spinach, Fresh Cherry Tomato** 23  
モッツアレラチーズ、ズワイガニ、ほうれん草、チェリートマト

### 【SECONDO メイン】

**“Cacciucco” - Toscana Livorno Style Seafood Stew** 98  
「カチュッコ」トスカーナのリヴォルノ風魚介類のシチュー

**“In Padella” Sautéed Angus Beef Filet and Foie Gras, Marsala Wine Sauce** 68  
アンガスビーフのフィレ肉とフォアグラのインパデッラ、マルサラワインソース

## ANTIPASTO 前菜

**Prosciutto from Parma, Italy** 23  
パルマ産生ハム

**Tuna Carpaccio with Sicilian Lemon Sauce\*** 19  
ハワイ産マグロのカルパッチョ、シチリア風レモンソース

**Grilled Scallop and Shrimp with Dried Tomato, Capers and Black Olive** 19  
ホタテとエビのグリル、ドライトマト ケッパー 黒オリーブと共に

**Green Asparagus and Seppie Al Forno, Olives** 18  
グリーンアスパラガスと甲イカのオーブン焼き

## ZUPPA e INSALATA スープとサラダ

**Cappuccino Style Maui Onion Soup** 9  
マウイオニオンのポタージュ、カプチーノスタイル

**“Caprese Bernini” - Burrata Cheese from Puglia** 19  
ベルニーニ風カプレーゼサラダ、プーリア産ブリータチーズ

**Roasted Mushroom Salad Topped with Parmigiano** 17  
いろいろなキノコの温かいサラダ、薄切りパルミジャーノ添え

**Artichoke and Green Olive Salad** 14  
アーティチョークとグリーンオリーブのサラダ

## PASTA パスタ

### SPAGHETTI スパゲッティ

**“Ricci di Mare” - Fresh Sea Urchin, Peperoncino Style\*** 37  
ベルニーニ風生ウニのペペロンチーノ

**“Vongole Bianco” - Fresh Clams and White Wine, Peperoncino Style** 27  
「ボンゴレビアンコ」新鮮なアサリ、白ワインとガーリック、チリペッパー

**“Chicken Carbonara” - Creamy Spicy Chicken Sauce** 23  
「チキンカルボナーラ」ピザ窯で焼き上げたスパイシーチキン

**“Pomodoro” - Fresh Tomato and Fresh Mozzarella** 23  
「ボモドーロ」新鮮トマトとフレッシュモッツアレラチーズ

### RIGATONI リガトーニ

**“Amatriciana” - Spicy Tomato Sauce with Homemade Pancetta and Onion** 23  
「アマトリチアーナ」自家製ベーコン「パンチェッタ」

**“Beef Ragù” - Braised Angus Beef Meat Sauce** 23  
アンガス牛のビーフシチュー風ミートソース

## PIZZA ROMANA ~ ROMA STYLE PIZZA ローマスタイルのピッツァ

### ROSSA (with Tomato sauce トマトソース)

**“Prosciutto e Mascarpone” - Mozzarella, Prosciutto from Parma and Mascarpone with Tomato Cream Sauce** 23  
モッツアレラチーズ、パルマ産生ハム、マスカルポーネチーズ、トマトクリームソース

**“Francescana” - Mozzarella, Prosciutto from Parma and Mushrooms** 23  
モッツアレラチーズ、パルマ産生ハム、キノコ

**“Diavola” - Mozzarella and Spicy Salami** 22  
モッツアレラチーズ、スパイシーサラミ

**“Margherita” - Mozzarella and Basil** 20  
モッツアレラチーズ、バジル

### BIANCA (without Tomato sauce トマトソースなし)

**“Norcia” - Mozzarella, Italian Sausage, Mushroom, Walnut and Truffle Oil** 23  
モッツアレラチーズ、イタリアンソーセージ、キノコ、くるみ、トリュフオイル

**“Quattro Formaggi” - Mozzarella, Asiago, Gorgonzola and Parmigiano** 22  
4種のチーズ - モッツアレラ、アジアゴ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ

## SECONDO メイン

**“Tagliata” - Grilled Angus Beef Steak with Balsamic Reduction on a Bed of Arugula and Parmigiano\*** 42  
アンガス牛のスライスステーキ「タリアータ」、バルサミコソース、ルッコラとパルミジャーノと共に

**Half Chicken “Al Forno” - Crispy Roasted Chicken, Bernini Style** 32  
ピザ窯焼き若鶏のロースト