

MENU STAGIONALE

季節のメニュー

【ANTIPASTO 前菜】 Bernini Style Omelette with Summer Truffle サマートリュフのベルニーニ風オムレツ	45
Seared Kona Kampachi Carpaccio, Heart of Palm, Endive, Sherry Vinaigrette* コナ産カンパチの炙りカルパッチョ、ハート・オブ・パーム、アンディーブ、シェリーヴィネグレット	19
"Bagna Càuda" - Organic Vegetables with Heated Anchovy Dipping Sauce 「バーニャカウダ」いろいろなオーガニック野菜、温めたアンチョビソースと共に	18
【PASTA パスタ】 Cappellini Freddi with Caviar and Local Corn キャピエとハワイ産トウモロコシの冷製カッペリーニ	48
【RISOTTO リゾット】 Local Portabello Mushroom and Homemade Italian Sausage Risotto ハワイ産ポルトベッコと自家製イタリアンソーセージのリゾット	28
【PIZZA ピッツァ】 "Bismarck" - Homemade Porchetta, Green Asparagus, Half Cooked Egg* ビスマルク風ピッツァ、自家製ポルケッタ、グリーンアスパラガス、半熟卵	24
【SECONDO メイン】 Bistecca alla Fiorentina - Grilled Black Angus T-Bone Steak, Homemade Mustard Seed Sauce 「ビステッカ」フィレンツェ風ブラックアンガス牛のTボーンステーキ、自家製マスタードシードソース添え	99
Scampi Al Forno - Pangrattato with Herbs 赤座エビの「パングラタット」香草オープン焼き	42

ANTIPASTO 前菜

Prosciutto from Parma, Italy パルマ産生ハム	23
Tuna Carpaccio with Sicilian Lemon Sauce* 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	19
Marinated Shrimp and Scallops エビとホタテの爽やかなマリネ	19
Green Asparagus and Seppie Al Forno, Olives グリーンアスパラガスと甲イカのオープン焼き	18

ZUPPA e INSALATA スープとサラダ

Cappuccino Style Maui Onion Soup マウイオニオンのポタージュ、カプチーノスタイル	9
"Caprese Bernini" - Burrata Cheese from Puglia ベルニーニ風カプレーゼサラダ、プーリア産ブーラータチーズ	19
Roasted Mushroom Salad Topped with Parmigiano 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	17
Artichoke and Green Olive Salad アーティチョークとグリーンオリーブのサラダ	14

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

PASTA パスタ

SPAGHETTI スパゲッティ

"Ricci di Mare" - Fresh Sea Urchin, Peperoncino Style* ベルニーニ風生ウニのペペロンチーノ	37
"Vongole Bianco" - Fresh Clams and White Wine, Peperoncino Style 「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	27
"Chicken Carbonara" - Creamy Spicy Chicken Sauce 「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	23
"Pomodoro" - Fresh Tomato and Fresh Mozzarella 「ポモドーロ」新鮮トマトとフレッシュモッツァレラチーズ	23

RIGATONI リガトーニ

"Amatriciana" - Spicy Tomato Sauce with Homemade Pancetta and Onion 「アマトリチアーナ」自家製ペーコン「パンチェッタ」	23
"Beef Ragù" - Braised Angus Beef Meat Sauce アンガス牛のビーフシチュー風ミートソース	23

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 モッツァレラチーズ、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	23
"Francescana" - Mozzarella, Prosciutto from Parma and Mushrooms モッツァレラチーズ、パルマ産生ハム、キノコ	23
"Diavola" - Mozzarella and Spicy Salami モッツァレラチーズ、スパイシーサラミ	22
"Margherita" - Mozzarella and Basil モッツァレラチーズ、バジル	20

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

"Norcia" - Mozzarella, Italian Sausage, Mushroom, Walnut and Truffle Oil モッツァレラチーズ、イタリアンソーセージ、キノコ、くるみ、トリュフオイル	23
"Quattro Formaggi" - Mozzarella, Asiago, Gorgonzola and Parmigiano 4種のチーズ - モッツァレラ、アジアーゴ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ	22

SECONDO メイン

"Tagliata" - Grilled Angus Beef Steak with Balsamic Reduction on a Bed of Arugula and Parmigiano* アンガス牛のスライスステーキ「タリアータ」、パルサミソース、ルッコラとパルミジャーノと共に	42
Half Chicken "Al Forno" - Crispy Roasted Chicken, Bernini Style ピザ窯焼き若鶏のロースト	32