

MENU STAGIONALE

季節のメニュー

【ANTIPASTO 前菜】

Omelette with Seasonal Truffle, Mushroom Sauce* 季節のトリュフの半熟オムレツ、マッシュルームソース White Truffle, 白トリュフ	43 MP
Cauliflower Gratin with Soft Boiled Egg and Truffles * カリフラワーのグラタン、半熟卵、トリュフと共に White Truffle, 白トリュフ	28 MP
Homemade Chicken Liver Pâté, Flavored with Truffle Oil, Crostini ベルニーニ特製鶏レバーのパテ、トリュフの香り、クロスティーニ添え	18
【PASTA パスタ】 Italian Porcini Mushroom, Fond de Veau Sauce, Rosemary, Fettuccine イタリア産ポルチーニ、フォンドボーソース、ローズマリーの香り、フィットチーネ	38
【RISOTTO リゾット】 Saffron Risotto Parmigiano with Big Island Kulana Ranch Beef Cheek ハワイ産クラナビーフのはは肉の赤ワイン煮込み、サフラン風味	28
【SECONDO メイン】 Bistecca alla Fiorentina - Grilled Black Angus T-Bone Steak, Homemade Mustard 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、自家製マスタード添え	99
“Cotoletta” - Breaded Veal Cutlet with Baby Kale and Tomato Salad 「コートレッタ」仔牛のカツレツ、ベビーケールとトマトのサラダ添え	42
Salmon Confit, Mi Cuit (Medium Rare), Beurre Blanc Sauce* サーモンのコンフィ、ミ・キュイ（ミディアムレア仕立て）、ブルブランソース	32

ANTIPASTO 前菜

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
Grilled Scallop and Shrimp with Dried Tomato, Capers and Black Olive 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	19
Seared Filet Mignon with Arugula Salad* カルパッチョ風軽くあぶった牛ヒレ肉のスライス、ルッコラのサラダと共に	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” - Bernini Style Caprese Salad ベルニーニ風カプレーゼサラダ	18
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」自家製ベーコン「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」、バルサミコソース、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