

MENU STAGIONALE

季節のメニュー

【ANTIPASTO 前菜】	
Burrata Cheese with Local and Grilled Heirloom Tomato	24
ハワイ産トマトとグリルしたエアールームトマト、ブラータチーズと共に	
Grilled White Asparagus, Italian Spec, Anchovy Vinaigrette	22
ホワイトアスパラガスのグリルとイタリア産スベック アンチョビのヴィネグレット	
【PASTA パスタ】	
Pappardelle with Hudson Valley Duck Ragù Sauce	32
ハドソンバレー産鴨のラグーソース、パッパルデッレ	
Linguine with Snow Crab, Tomato Cream Sauce	28
スノークラブのトマトクリームソース、リングイネ	
【SECONDO メイン】	
Bistecca alla Fiorentina - Grilled Black Angus T-Bone Steak, Homemade Mustard Sauce	99
「ピステッカ」 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	
“Catch of the Day” Aqua Pazza (Catch of the Day, Scampi, Mussel, Clam)	52
アクアパッツァ (本日の鮮魚、スカンピ、ムール貝、アサリ)	

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	
Seared Filet Mignon with Arugula Salad*	19
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	
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” - Bernini Style Caprese Salad	18
ベルニーニ風カプレーゼサラダ	
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	

*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*	37
ベルニーニ風生ウニのパペロンチーノ	
“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
「ポモドーロ」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、アジアーゴ、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	