

MENU STAGIONALE 季節のメニュー

ANTIPASTO 前菜

BISMARCK-STYLE GREEN ASPARAGUS GRATIN - WITH PROSCIUTTO, HALF COOKED EGG, AND TRUFFLE

グリーンアスパラガスのビスマルク風グラタン - 生ハム、半熟卵、トリュフ

\$28.00

PASTA パスタ

COLD PASTA "SEAFOOD CAPELLINI" - SHRIMP, CRAB, SCALLOP, SQUID, SEA URCHIN, CAVIAR, SOUR&SPICY TOMATO SAUCE, AND BASIL

冷製パスタ 魚介のカッペリーニ - エビ、カニ、ホタテ、イカ、ウニ、キャビア、酸味と少し辛みの効いたトマトソース、バジル

\$48.00

PIZZA BIANCA without Tomato Sauce ピッツァ

"CICINIELLI" - DRIED WHITEBAIT, ARUGULA, FRESH TOMATO

シラス、ルッコラ、フレッシュトマト

\$23.00

RISOTTO リゾット

"RISOTTO PARMIGIANO WITH TRUFFLE

トリュフとパルミジャーノのリゾット
WHITE TRUFFLE / ホワイトトリュフ

\$52.00

M P

SECONDO メイン

CONFIT PORK BELLY WITH BREAD CRUMB PERSILLADE

ペルシャード風 豚バラのコンフィ

\$28.00

CATCH OF THE DAY

本日の魚料理

\$36.00

ANTIPASTO 前菜

BERKSHIRE PORK AND FOIE GRAS TERRINE WITH HOUSE MADE PICKLES

黒豚とフォアグラのテリーヌ、自家製ピクルス添え

\$24.00

PROSCIUTTO FROM PARMA, ITALY

パルマ産生ハム

\$24.00

CATCH OF THE DAY - CARPACCIO

本日鮮魚のカルパッチョ

\$19.00

"GENOVA-STYLE MARINATED OCTOPUS" - OCTOPUS, CELERY, POTATO, AND BASIL

タコのマリネ ジェノバ風

\$19.00

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

\$9.00

"FRESH TOMATO AND ANCHOVY SALAD" - FRESH TOMATO, ANCHOVY, GREEN SALAD, HONEY-MUSTARD DRESSING, AND BALSAMIC VINEGAR

フレッシュトマトとアンチョビのサラダ - フレッシュトマト、アンチョビ、グリーンサラダ、ハニーマスタードドレッシング、バルサミコ

\$15.00

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

\$17.00

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

PASTA パスタ

SPAGHETTI スパゲッティ

"RICCI DE MARE" - FRESH SEA URCHIN, PEPPERONCINO STYLE*

ベルニーニ風 生ウニのペペロンチーノ

\$38.00

"VONGOLE BIANCO" - FRESH CLAMS AND WHITE WINE, PEPPERONCINO 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

\$29.00

"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

\$24.00

RIGATONI リガトーニ

"BEEF RAGU" - 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

\$26.00

"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アレラチーズ

\$24.00

PIZZA ROMANA 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

\$24.00

"DIAVOLA" - MOZZARELLA AND SPICY SALAMI

モッツアレラチーズ、スパイシーサラミ

\$22.00

"MARGHERITA" - MOZZARELLA AND BASIL

モッツアレラチーズ、バジル

\$21.00

"MARGHERITA DOC" - BUFFALO MOZZARELLA, BASIL AND FRESH TOMATO

水牛のモッツアレラチーズ、バジル、フレッシュトマト

\$26.00

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

"NORCIA" - MOZZARELLA, ITALIAN SAUSAGE, MUSHROOM, WALNUT AND TRUFFLE OIL

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

\$24.00

ADDITIONAL SEASONAL TRUFFLE / 季節のトリュフ追加

\$20.00

ADDITIONAL WHITE TRUFFLE / ホワイトトリュフ追加

M P

"QUATTRO FORMAGGI" - MOZZARELLA, ASIAGO, GORGONZOLA AND PARMIGIANO

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

\$22.00

SECOND メイン

"HALF CHICKEN "AL FORNO" - CRISPY ROASTED CHICKEN, BERNINI STYLE

ピザ窯焼き若鶏のロースト

\$36.00

"BISTECCA ALLA FIORENTINA - GRILLED BLACK ANGUS T-BONE STEAK WITH 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

\$99.00

"ROSSINI" - WASHUGYU FILET MIGNON, FOIE GRAS, POTATO PURÉE, PERIGUEUX SAUCE, TRUFFLE

「和州牛フィレミニオンのロッシーニ」 - 和州牛フィレ肉、フォアグラ、ジャガイモのピューレ、ペリグーソース、トリュフ

\$55.00

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