

Dinner Menu

Appetizer

Pane Con Aglio \$8

Baked Garlic Bread with Garlic Pesto Butter, Parmigiano Reggiano
ガーリックブレッド、ガーリックペストバター、
パルミジャーノチーズ

Trio of Bruschetta \$14

Truffle Mushroom, Tomato & Burrata, Ricotta, Honey,
Prosciutto Di Parma and Thyme
3種類のブルスケッタ、トリュフ、トマトとブラタチーズ、
リコッタチーズ、はちみつ、パルマ産生ハム

Calamari Fritti \$15

Roasted Garlic Aioli and Tomato Jam
フライドカラマリ、ローストガーリックアイオリ、トマトジャム

Spinach, Crab and Artichoke Dip \$18

Creamy Spinach and Crab,
Artichoke Dip served with Fresh Garlic Crostini
ほうれん草、カニとアーティチョークのディップ、
ガーリッククロスティーニ

Smoked Mozzarella Meatballs (2pc) \$16

Ground Beef, Italian Sausage & Veal Meatballs, Mozzarella with
Pomodoro Sauce
モッツァレラチーズイタリアンミートボール、トマトソース

Soup & Salad

Ewa Corn Chowder \$10

Ewa Corn, Pancetta, Vegetables, Thyme,
Chicken Stock & Heavy Cream
コーンチャウダー、パンチェッタ、チキンストック、クリーム

Insalata Panzanella \$15

Tomato, Ciabatta, Burrata, Olive Oil and Sherry Vinaigrette
トマト、ブラータチーズ、オリーブオイル、ワインビネグレット、
チャバッタ

Insalata Di Cesare \$14

Romaine Lettuce, Herb Croutons, Parmesan Reggiano
and Parmigiano Vinaigrette
シーザーサラダ、ロメインレタス、
パルメザンビネグレットドレッシング

Fresco Chopped Salad \$14

Romaine Lettuce, Pepperoncini, Kalamata Olives, Ho Farm Tomato,
Cucumber with Oregano Vinaigrette
チョップドサラダ、ペペロンチーノ、オリーブ、ミニトマト、キュウリ、
オレガノ、ビネグレットドレッシング

Sides

Grilled Asparagus \$9

グリルドアスパラガス

Crispy Potatoes Parmesan \$10

クリスピーポテト、パルメザンチーズ

Fried Brussel Sprouts \$10

Balsamic Agrodolce, Pine Nuts
焼き芽キャベツ、バルサミコ、パインナッツ

Entrée

Risotto Ai Funghi \$27

Arborio Rice, Cremini Mushroom, Button Mushroom,
Black Truffle, Parmigiano Cheese
Add Grilled Shrimp \$9
キノコリゾット、クレミニ、マッシュルーム、ブラックトリュフ、
パルミジャーノチーズ
追加エビのグリル \$9

Fettuccine Alla Carbonara \$25

Fettuccine, Pancetta, Black Pepper, Island Fresh Egg,
Parmigiano Reggiano
フェットチーネ、カルボナーラ、パンチェッタ、卵、
パルミジャーノチーズ、ブラックペッパー

Penne Alla Vodka \$23

Penne, Vodka, Parmesan Cream, Fresh Basil
Add Grilled Shrimp \$9

ペンネ、ウォッカトマトクリームソース、
パルメザンクリーム、バジル
追加エビのグリル \$9

Spaghetti Ai Gamberi \$28

Spaghetti "Garlic Shrimp", Lemon, Garlic Butter
スパゲッティ、ガーリックシュリンプ、
レモン、バター

Rigatoni Alla Bolognese \$24

Rigatoni, Beef, Pork and Veal Ragout, Parmigiano Reggiano
リガトーニ、ボローニャ風ミートソース、ビーフ、ポーク、
仔牛、パルミジャーノ、チーズ

Market Fresh Fish Al Forno \$32

Daily Selection of Market Fresh Fish, Brown Butter Lemon Caper
Sauce, Roasted Potatoes, Grilled Asparagus, Cauliflower Puree
本日のお魚、バターレモン・ケッパーソース、ローストポテト、
アスパラガスのグリル、カリフラワーピューレ

Fresco Prime Rib of Beef \$40

Slow Roasted Prime Rib, Horseradish Cream, Salsa Verde, Roasted
Potatoes, Brussel Sprouts with Pine Nuts & Balsamic
ブライムリブ、クリームホースラディッシュ、サルサヴェルデ、
ローストポテト、焼き芽キャベツ、パインナッツ、バルサミコ

Dessert

Tiramisu \$12

ティラミス

Crème Brulee \$12

クレームブリュレ

Vanilla Gelato \$6

バニラジェラート

Mango Sorbet \$6

マンゴソルベ

Menu & Prices are Subject to Change

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.
Please inform your server if a person in your party has food allergy. Not all Ingredients are listed on the menu.