

# 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 \$20

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 \$48

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.