

Dinner Menu

Appetizer, Soup & Salad

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、トマトとブラターチーズ、
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 Cocktail Sauce
フライドカラマリ、ローストガーリックアイオリ、カクテルソース

Shrimp Cocktail \$15

Shrimps with Kalamansi Cocktail Sauce, Lemon Wedge
シュリンプカクテル、カラマンシーカクテルソース

Hawaiian Style Poke \$18

Ahi Poke, Avocado, with Taro Chips
マグロポキ、アボカド、タロチップス

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ーニ

Smoked Mozzarella Meatballs (2pc) \$16

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

Minestrone Toscano \$10

Tuscan Style Minestrone Soup, Pancetta Bacon, Vegetables,
White Bean, Orzo Pasta
トスカーナ風ミネストローネ

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

Insalata Caprese \$16

Tomato, Mozzarella Cheese, Pesto,
Hawaiian Black Salt
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ、
バジルのソース

Risotto & Pasta

Risotto Ai Funghi \$27

Arborio Rice, Cremini Mushroom, Button Mushroom,
Black Truffle, Parmigiano Cheese
Add Grilled Chicken Breast \$7
Add Grilled Shrimp \$9

キノコのリゾット、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
追加チキンのグリル \$7
追加エビのグリル \$9

Penne Alla Vodka \$23

Penne, Vodka, Parmesan Cream, Fresh Basil
Add Grilled Chicken Breast \$7
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
追加チキンのグリル \$7
追加エビのグリル \$9

Fettuccine Alfredo \$23

Fettuccine, Cream Sauce, Nutmeg, Parmigiano Reggiano
Add Grilled Chicken Breast \$7
Add Grilled Shrimp \$9

フェットチーネ、クリームソース、ナツメグ、パルミジャーノチーズ
追加チキンのグリル \$7
追加エビのグリル \$9

Fettuccine Alla Bolognese \$26

Fettuccine, Beef, Pork and Veal Ragout, Parmigiano Reggiano
フェットチーネ、ポ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

Spaghetti Alla Pescatora \$36

Spaghetti, Shrimp, Mussel, Calamari, Scallops, Fresh Catch Fish Choice
of Tomato or White Wine Sauce
スパゲッティ、海の幸、トマト又は白ワインソース

Penne Ai Quattro Formaggi \$26

Penne Pasta, 4 Cheeses Cream Sauce, Parmigiano,
Pecorino Romano, Gorgonzola, Mozzarella, Porcini Mushroom, Roasted
Kukui Nut
Add Grilled Chicken Breast \$7
Add Grilled Shrimp \$9
ペンネ、4種類のチーズクリームソース、ポルチーニ茸とククイナツ
追加チキンのグリル \$7
追加エビのグリル \$9

Rigatoni Con Salsiccia All'Arrabbiata \$27

Rigatoni, Kukui Italian Sausage, Bell Peppers, "Arrabbiata"
Spicy Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano
リガトーニ、イタリアンソーセージとパプリカのアラビアータ

Lasagna Al Forno \$27

Flat Pasta, Beef, Pork and Veal Ragout, Ricotta, Parmesan, Mozzarella,
Spinach
ラザニア、ポーク、ビーフ、ほうれん草、
パルメザン、モッツアレラチーズ

Popular Dishes. 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.

From Land to Sea

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

Chicken Parmigiana \$30

Breaded Chicken Breast, Mozzarella & Parmesan Cheese, Tomato Sauce with Penne, Seasonal Vegetables
鶏胸肉のパン粉焼き、モッツアレラとパルメザンチーズトマトソース、ペンネと野菜のソテー添え

Bistecca Alla Griglia \$48

Char Grilled Rib Eye Steak (12oz), Arugula, Tomato, Mushroom Demi Glace with Roasted Potato and Grilled Asparagus
リブアイステーキ (340g)、アルグラ、トマト、マッシュルームデミグラスソース、ローストポテト、グリルドアスパラガス添え

Filetto Di Manzo \$55

Seared Prime Beef Tenderloin (8oz), Mushroom Demi Glace, Gorgonzola Fondue, Roasted Potato and Grilled Asparagus
牛フィレ肉のソテー (226g)、マッシュルームデミグラスソース、ゴルゴンゾーラフォンデュ、ローストポテト、グリルドアスパラガス添え

Surf and Turf \$52

Shrimp Scampi & Char Grilled Rib Eye Steak (10oz), Arugula, Tomato, Mushroom Demi Glace with Roasted Potato and Grilled Asparagus
(Upgrade "Surf" to Baked Lobster MP)
シュリンプスカンピー、リブアイステーキ (283g)、アルグラ、トマト、マッシュルームデミグラスソース、ローストポテト、グリルドアスパラガス添え
(ベークドロブスターにアップグレード 時価)

Sides

Grilled Asparagus \$10

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

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

3 Course Set Menu

.....

\$48 per person

Choose Your Favorite Pasta Dish
from the Menu

Starter

Insalata Di Cesare

Romaine Lettuce, Herb Croutons, Parmesan Reggiano & 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

Entrée

Choice of Pasta Dish

お好みのパスタをメニューからお選びください
(Spaghetti Alla Pescatora, additional \$5)
(海の幸のスパゲッティ、追加 \$5)

Dessert

Tiramisu

ティラミス



 Popular Dishes. 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.