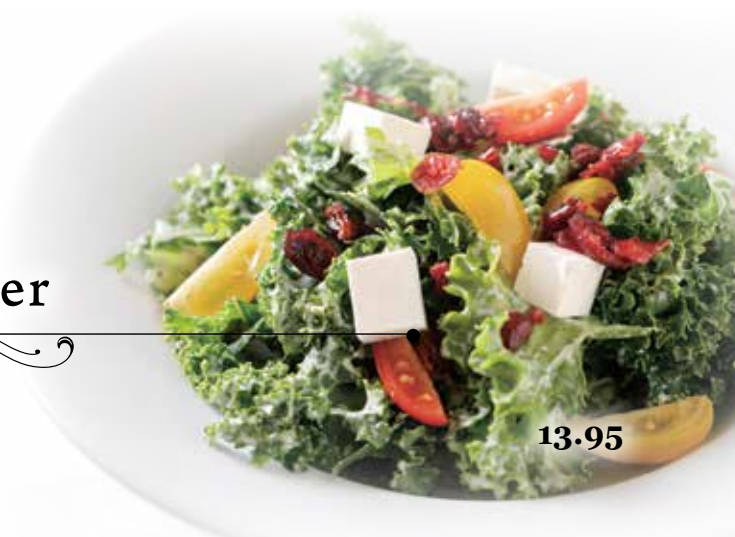


Appetizer



Calamari Fritti

Fried Calamari, Pepperoncini, Creamy Tomatillo Gremolata
フライドカラマリ、ペペロンチーニ、クリーミーグレモラタ

13.95

Pane Con Aglio (V)

Baked Garlic Bread, Parmigiano Reggiano
バイクドガーリックブレッド、パルメジャーノ

7.95

Kauai Shrimp Arancini

Fried Shrimp Croquette, Sweet Chili Aioli, Pickled Red Onions, Valencia Orange Supremes
エビのアランチーニ、甘いチリソース、赤玉ねぎのマリネ、バレンシアオレンジ

16.95

Rotoli Crispi di Granchi Croccanti e Verdure

Crispy Crab Spring Rolls, Grilled Island Vegetables with "Bagna Cauda" & "Spinach Artichoke Fondue Cheese"
Dip
カニ春巻き、グリルド野菜、バーニャカウダとほうれん草、アーティチョーク、チーズフォンデュのディップ

15.95

Trio of Bruschetta (V)

Kamuela Tomato, Hamakua Mushrooms & Parmigiano, Avocado Gorgonzola & Mac Nuts,
Home Made Ciabatta Bread
3種のブルスケッタ ハワイ島のトマト、キノコのマリネ、アボカドとゴルゴンゾーラのパテ

12.95

Carpaccio Di Tonno

Ahi "Tuna" Carpaccio, 'Salsa Verde', Grilled Vegetables & Sea Asparagus Salad, Feta Cheese, Roasted Kukui Nut
マグロのカルパッチョ、サルサ・ヴェルデ、グリルド野菜とシーアスパラガスのサラダ、フェタチーズ、ククイナッツ

16.95

Salumi E Formaggi

Chef's Fine Italian Cheese Selection, Pecorino Romano, Smoke Mozzarella, Parmigiano, Prosciutto, Mortadella,
Salami
イタリアンチーズの盛り合わせ、パルマ産生ハム、モルタデッラ、サラミ

17.95



Soup and Salad

Soup Du Jour

Daily Chef's Creation
本日のシェフおすすめスープ

8.95

Minestrone Toscano

Tuscan Style Minestrone Soup, Pancetta, Parmesan Cheese, Vegetables, White Bean, Orzo Pasta
トスカーナ風野菜ミネストローネ、パンチェッタ、パルメザンチーズ、白豆、オルゾ

7.95

Insalata Verde (V)

Organic Baby Greens, Lilikoi Vinaigrette, Gorgonzola Cheese, Pear, Caramel Walnuts
オーガニック・グリーンサラダ、ゴルゴンゾーラ、洋梨、クルミのキャラメリゼ、リリコイ・ビネグレット・ドレッシング

12.95





Insalata Fichi di Fragola

Strawberry, Fig Compote, Local Goat Cheese, Baby Frisee, Sliced Prosciutto, Aged Balsamic
イチゴ、イチジクのコンポート、パルマ産生ハム、ゴートチーズ、バルサミコ、フリゼ・サラダ

13.95

Insalata Caprese (V)

Variation of Kamuela Tomato, Mozzarella Cheese, Macadamia Nut Pesto, Hawaiian Black Salt
ハワイ島のトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ、マカダミアとバジルのソース、ハワイアン・ブラックソルト

12.95

Insalata Di Cesare

Island Baby Romaine Lettuce, Crispy Pancetta Dust, Anchovy, Crouton, Parmigiano Vinaigrette
ハワイ島のロメインレタスとパンチェッタのシーザーサラダ、アンチョビ、パルミジャーノ ビネグレット・ドレッシング
Add Grilled Chicken Breast 追加チキン \$7 Add Grilled Shrimp 追加エビ \$9

13.95

Organic Kale Salad (V)

Organic Kale, Ho Farm Berry Mix Tomatoes, Cucumbers, Cranberry, Feta Cheese, Garlic Dijon Vinaigrette
オーガニックケールサラダ、ミックスミニトマト、キュウリ、クランベリー、フェタチーズ、ガーリック・ディジョン・ドレッシング
Add Grilled Chicken Breast 追加チキン \$7 Add Grilled Shrimp 追加エビ \$9

13.95

Risotto

Risotto Ai Funghi (V)

Risotto, Porcini Mushroom, Alii Mushroom, Shimeji Mushroom, Truffle Essence, Parmigiano Cheese
リゾット、ポルチャーニ、アリーマッシュルーム、しめじ、トリュフとパルミジャーノチーズ
Add Grilled Chicken Breast 追加チキン \$7 Add Grilled Shrimp 追加エビ \$9

24.95



Pasta

Fettuccine Alfredo Con Pollo

Fettuccine, Chicken Breast, Cream Sauce, Nutmeg, Parmigiano Reggiano
フェットチーネ、チキンアルフレッドクリームソース

22.95

Rigatoni Con Salsiccia All' Arrabbiata

Rigatoni, Italian Sausage, Bell Peppers, Maui Onion, 'Arrabbiata' Spicy Tomato Cream Sauce
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

24.95

Penne Ai Quattro Formaggi Con Funghi (V)

Penne Pasta, 4 Cheeses Cream Sauce, Parmigiano, Pecorino Romano, Gorgonzola, Mozzarella, Alii Mushroom
Shimeji Mushroom, Porcini Mushroom, Roasted Kukui Nut
ペンネ、4種のチーズのクリームソース、アリー、しめじ、ポルチャーニ茸とククイナッツ
Add Grilled Chicken Breast 追加チキン \$7 Add Grilled Shrimp 追加エビ \$9

21.95

Linguine Alla Pescatora

Linguine, Shrimp, Mussel, Calamari, Manila Clams, Fresh Catch Fish, Choice of "Tomato, White Wine or Alfredo Sauce"
リングイネ、ペスカトーレ、魚介類、トマト、白ワインまたはアルフレッドクリームソース

29.95



Penne Verdure Ai Arrabbiata (V)

Penne Pasta, Mix Seasonal Vegetables, Local Tomatoes, Hawaiian Chili Pepper, Choice of Pomodoro or Alfredo Sauce

ペンネ、ミックス野菜、ハワイ産トマト、アラビアータ、“トマト” または “アルフレッド” クリームソース

20.95

Spaghetti Alla Carbonara Granchio

Spaghetti, Island Fresh Egg, Guanciale, Crab Meat Tomato Confit, Black Pepper, Parmigiano Reggiano

スパゲッティ、ハワイ島の卵、グアンチャーレ、カニ、トマト・コンフィのカルボナーラ

24.95

Spaghetti Alla Bolognese

Spaghetti, Beef, Pork and Veal Ragout, Pak Choi, Parmigiano Reggiano

スパゲッティ、ボローニャ風ミートソース、ビーフ、ポーク、子牛、パクチョイ、パルミジャーノ

23.95

Spaghetti Ai Gamberi

Spaghetti 'Garlic Shrimp', Island Asparagus, Jalapeno

スパゲッティ、海老とアスパラガスとハラペーニョのペペロンチーノ、ガーリック シュリンプ風

26.95

Linguine All' Aragosta E Granchio

Linguini, Maine Lobster, Crab Meat, Tomato Cream Sauce, Tobiko Caviar

リングイネ、メイン産ロブスターと蟹、トビコのトマトクリームソース

36.95

Lasagna Al Forno

Fresh Pasta, Beef, Pork and Veal Ragout, Ricotta, Parmesan, Mozzarella, Spinach

ラザニア、ビーフ、ポーク、子牛、ほうれん草、チーズ入り

24.95

From the Land to Sea

Pollo Ai Parmigiana

Breaded Chicken Breast, Mortadella Ham, Pomodoro, Parmesan Cheese, Mozzarella Cheese, Spaghetti Olio, Seasonal Vegetables

鶏胸肉のパン粉焼き、モルタデッラ、トマトソース、パルメザンチーズ、モッツアレラチーズ、スパゲッティと野菜のソテー添え

25.95

Melanzane Alla Parmigiana (V)

Breaded Fried Eggplant with Pomodoro Sauce, Parmesan, Mozzarella, Spaghetti Olio, Sauteed Island Vegetables

茄子のパン粉焼きパルミジャーノチーズ、トマトソースとモッツアレラチーズ、スパゲッティ・ペペロンチーノと野菜のソテー添え

23.95

Bistecca Alla Griglia

Char Grilled Rib Eye Steak (12oz) Sizzling Platter, Roasted Brussel Sprouts, Hawaiian Chili & Asian Dressing

リブアイステーキ (340g)、芽キャベツのロースト、ハワイアンチリソース、アジアン・ドレッシング

39.95

Filetto Di Manzo

Seared Prime Beef Tenderloin (8oz), Marsala Wine Sauce, Gorgonzola Spinach Fondue, Sauteed Island Vegetables, Mashed Potato

牛フィレ肉 226g のソテー、マルサラワインソース、ゴルゴンゾーラとほうれん草のフォンデュ、野菜のソテー、マッシュポテト

45.95

Salmon Con Aglio Balsamico

Grilled Salmon, Linguini Olio, Wilted Baby Spinach, Sundried Tomato, Warm Garlic Balsamic Vinaigrette
サーモンのグリル焼き、リングイネパスタ、ほうれん草、サンドライトマト、ガーリックバルサミコ・ビネグレット

29.95

Aqua Pazza

Island Fresh Catch of the Day, Clams, Mussels, Capers, Sundried Tomato, Local Vegetables, Seaweed, Sea Asparagus, Olive Oil

本日の地魚アクアパッツァ仕立て、ムール貝、アサリ、サンドライトマト、シーアスパラガス

32.95

Costoletta d' Agnello

Lamb Chops, Grilled Cilantro Macadamia Nut Hoisin Pesto Marinated, Sauteed Island Vegetables, Mashed Potato
仔羊 “ラムチョップグリル”、コリアンダー、マカダミアナッツ、ホイシンのペストマリネ、野菜のソテー、マッシュポテト

37.95

Aragosta Al Vapore

Steamed Whole Maine Lobster with Kalamansi Vinaigrette, Garlic Butter, Mashed Potato, Vegetables
メイン産ロブスター、カラマンシー・ガーリックバター、マッシュポテト、ハワイ産野菜のソテー

55.95

Surf and Turf

Filet Mignon with Shrimp Scampi

Filet Mignon (5oz), Marsala Wine Sauce, Gorgonzola Spinach Fondue, Sauteed Island Vegetables, Mashed Potato with Shrimp Scampi

コンビネーション:牛フィレ肉のソテー (141g) マルサラワインソース、ゴルゴンゾーラとほうれん草のフォンデュ、野菜のソテー、マッシュポテトとエビのスクランピー

39.95

Filet Mignon with 1/2 Steam Live Maine Lobster

Filet Mignon (5oz), Marsala Wine Sauce, Gorgonzola Spinach Fondue, Sauteed Island Vegetables, Mashed Potato with 1/2 Steam Live Maine Lobster

コンビネーション:牛フィレ肉のソテー (141g) マルサラワインソース、ゴルゴンゾーラとほうれん草のフォンデュ、野菜のソテー、マッシュポテトと1/2 メイン産ロブスター

55.95

Sides

Truffle Garlic Fries (V)

ガーリックポテト・トリュフ

9

Grilled Asparagus (V)

グリルド・アスパラガス

9

Sauteed Mushrooms (V)

マッシュルームのソテー

9

Roasted Brussel Sprouts (V)

芽キャベツのロースト

12

 Popular Dishes

(V) = Vegetarian Menu

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.

Please inform your server if you or anyone in your party has food allergies or special dietary requirements.