

Dinner Menu

Appetizer, Soup & Salad

Pane Con Aglio \$9

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 \$16

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
マグロボキ、アボカド、タロチップス

Spinach, Crab and Artichoke Dip \$22

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 \$15

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 \$15

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 Sauteed 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
追加エビのソテー \$9

Penne Alla Vodka \$24

Penne, Vodka, Parmesan Cream, Fresh Basil
Add Grilled Chicken Breast \$7
Add Sauteed 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
追加エビのソテー \$9

Fettuccine Alfredo \$24

Fettuccine, Cream Sauce, Nutmeg, Parmigiano Reggiano
Add Grilled Chicken Breast \$7
Add Sauteed 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
追加エビのソテー \$9

Fettuccine Alla Bolognese \$27

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 \$27

Penne Pasta, 4 Cheeses Cream Sauce, Parmigiano,
Pecorino Romano, Gorgonzola, Mozzarella, Porcini Mushroom, Roasted
Kukui Nut
Add Grilled Chicken Breast \$7
Add Sauteed 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
追加エビのソテー \$9

Rigatoni Con Salsiccia All'Arrabbiata \$29

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 \$28

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

From Land to Sea

Market Fresco Fish* (MP)

Chef's Selection of Market Fresh Fish with Roasted Potatoes & Sautéed Seasonal Vegetables
(check with your server for details)

本日の魚料理、ローストポテト、野菜のソテー添え

🇮🇹 Chicken Parmigiana \$31

Breaded Chicken Breast, Mozzarella & Parmesan Cheese, Tomato Sauce with Penne, Seasonal Vegetables

鶏胸肉のパン粉焼き、モッツァ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)

シュリンプキャンピー、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



*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Please inform your server for food allergies. Not all ingredients are listed on the menu.

Prices are subject to 4.712% Hawaii State Tax and 2.5% kitchen service charge. An automatic gratuity of 18% is added for parties of 6 or more.