

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, Sweet Chili Sauce
フライドカラマリ、ローストガーリックアイオリ、
スイートチリソース

Shrimp Cocktail \$16

Shrimps with Cocktail Sauce, Lemon Wedge
シュリンプカクテル、カクテルソース

Ahi Carpaccio \$18

Ahi "Tuna", Tomato, Olives, Cucumber, Limu, Pesto, Hawaiian Salt
マグロのカルパッチョ、トマト、オリーブ、キュウリ、海藻

Crab and Artichoke Dip \$22

Crab, Artichoke Dip served with Parmesan Crostini
カニとアーティチョークのディップ、
パルメザンクロスティーニ

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 \$11

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 \$16

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 \$16

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 \$17

Tomato, Burrata Cheese, Pesto, Hawaiian Salt, Balsamic Vinegar
トマト、ブルタータチーズのカプレーゼ、ペスト、バルサミコ

Kale Tropical Salad \$19

Kale, Strawberry, Prosciutto Di Parma, Parmesan Reggiano,
Tropical Vinaigrette
ケールトロピカルサラダ、イチゴ、生ハム、パルメザンチーズ、
トロピカルビネグレット

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

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

Spaghetti Alla Aragosta \$42

Spaghetti, Lobster, Shrimp, Tomato Cream Sauce, Garlic,
Cherry Tomato

スパゲッティ、ロブスター、エビ、トマトクリームソース、
ガーリック、トマト

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
(check with your server for details)
本日の魚料理、ローストポテト

Hawaiian Cioppino \$46

Shrimp, Scallop, Squid, Fish, Mussel, Lobster, Garlic,
Onion, Garlic Bread
チヨッピーノ“海鮮シチュー”、エビ、ホタテ、イカ、魚、ムール貝、
ロブスター、ガーリック、玉ねぎ、ガーリックブレッド

🇮🇹 Chicken Parmigiana \$32

Breaded Chicken Breast, Mozzarella & Parmesan Cheese, Parmesan
Potatoes, Arugula
鶏胸肉のパン粉焼き、モッツアレラとパルメザンチーズ、
パルメザンポテト、アルゲラ

🇮🇹 Bistecca Alla Griglia \$48

Char Grilled Rib Eye Steak (12oz), Arugula, Tomato, Mushroom,
Demi Glace with Roasted Potato
リブアイステーキ (340g)、アルゲラ、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

Filetto Di Manzo \$55

Seared Prime Beef Tenderloin (8oz), Mushroom Demi Glace,
Roasted Potato
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、
ローストポテト

Surf and Turf \$52

Shrimp Scampi & Char Grilled Rib Eye Steak (10oz), Arugula, Tomato,
Mushroom Demi Glace with Roasted Potato

(Upgrade "Surf" to Baked Lobster MP)

シュリンプスキャンピー、リブアイステーキ (283g)、
アルゲラ、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
(ベークドロブスターにアップグレード 時価)

Sides

Grilled Asparagus \$12

グリルドアスパラガス

Crispy Potatoes Parmesan \$12

クリスピーポテト、パルメザンチーズ

Fried Brussel Sprouts \$12

焼き芽キャベツ

Sauteed Mushrooms \$12

マッシュルームのソテー

Dessert

Tiramisu \$12

ティラミス

Coconut Panna Cotta \$12

ココナッツパンナコッタ

Tropical Crème Brulee \$16

トロピカルクレームブリュレ

Vanilla Gelato \$7

バニラジェラート

Mango Sorbet \$7

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

Spaghetti Alla Aragosta, additional \$11

ロブスターとエビのスパゲッティ、追加 \$11

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.