

# cucina Serale

イタリアンディナー  
6,500

沖縄県産野菜のグリル  
島タコのブッタネスカ  
沖縄県産豚のコッパロマーナ サルサベルデソース  
沖縄県産魚のカルパッチョ 赤ワインビネガードレッシングトリュフ風味

久米島赤鶏のラグーソース フェトチーネ  
沖縄県産魚とコマ貝のアクアパッツァ 県産クルマエビと季節の野菜

または  
牛類肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト  
または  
沖縄県産和牛サーロインのタリアータ 15年熟成バルサミコ +1,500

はちみつセミフレッド  
南国フルーツコンポートとココナッツエスプーマ

コーヒーまたは紅茶

Italian Dinner  
6,500

Grilled Okinawan Vegetables  
Island Octopus Puttanesca  
Okinawan Pork Coppa Romana Salsa Verde Sauce  
Okinawan Fish Carpaccio Red Wine Vinegar Dressing Truffle Flavor

Kumejima Red Chicken Ragu Sauce Fettuccine

Aqua Pazza Okinawan Fish and Shellfish, Okinawan Shrimp, Seasonal Vegetables

or

Braised Beef Cheek in Red Wine Mashed Potatoes

or

Okinawan Wagyu Sirloin Tagliata with 15 year Old Balsamic +1,500 Additional

Honey Semifreddo  
Tropical Fruit Compote and Coconut Espuma

Coffee or Tea

## アラカルト

### 前菜

島タコのブッタネスカ  
茄子、じゃがいも、オリーブ、アンチョビ、ケッパー、ガーリックパン粉  
クッチーナサラダ エシヤロット ヴィネグレット  
生ハム、イカ、エビ、ホタテ、バルミジャーノ・レッジャーノ、クスクス、クルトン、リンゴコンポート  
沖縄県産豚のコッパロマーナ サルサベルデソース  
セルパチコ、レモンゼスト  
イタリア産ブラータチーズとカラフルマトのカブレゼ  
カラフルマト、バジル、ブラックペッパー  
沖縄県産魚のカルパッチョ 赤ワインビネガードレッシングトリュフ風味  
エシャロット、マイクローリーフ

### スープ

カボチャとマスカルポーネのスープ  
南瓜、マスカルポーネ、パンチエッタ克蘭ブル  
沖縄県産野菜のミネストローネ  
バルミジャーノ・レッジャーノ、イタリアンパセリ

### ピッツァ

マルゲリータ  
トマトソース、モッツアレラ、バジル  
沖縄県産シーフードピッツァ  
エビ、イカ、アーサー、モズク、レモン  
クワトロフォルマッジ はちみつ添え  
琉球タレツジ、ゴルゴンゾーラドルチェ、モッツアレラ、バルミジャーノ・レッジャーノ

### パスタ&リゾット

アワビ茸のスパゲッティー アーリオ・オーリオ・ベベロンチーノ  
ニンニク、鷹の爪  
恩納村産アーサのスパゲッティー ボンゴレビアンコ  
レモンゼスト  
久米島赤鶏のラグーソース フェトチーネ  
バルミジャーノ・レッジャーノ、ハーブ  
ペンネボロネーゼ  
バルミジャーノ・レッジャーノ、ハーブ  
バルミジャーノ・レッジャーノ チーズリゾット (イタリア産米)  
バルミジャーノ・レッジャーノ、ブラックベッパー  
イタリア産ボルチーニ茸のリゾット  
バルミジャーノ・レッジャーノ、ブラックベッパー  
\*パスタはグルテンフリースパゲッティーへの変更が可能です。

### スペシャリティ

沖縄県産和牛サーロインのタリアータ 15年熟成バルサミコ  
セルパチコ、セミドライマト、バルミジャーノ・レッジャーノ  
オマールエビのトマトソース リングイネ  
ニンニク、鷹の爪、ハーブ

### メイン

カジキのソテーフレッシュトマトのソース  
大豆若葉、マイタケソテー、パンチエッタ  
沖縄県産魚とコマ貝のアクアパッツァ  
沖縄県産クルマエビ、季節の野菜  
沖縄県産豚のボルケッタ  
ローストポテト  
骨付き仔羊のロースト 沖縄野菜のカポナータ  
ヨモギサルサベルデ  
牛類肉の赤ワイン煮込み  
マッシュポテト

### デザート

ティラミス  
マスカルポーネ、生クリーム、ココア  
季節のジェラート  
アフォガード  
バニラアイス、エスプレッソ、サブレ  
カタラーナ  
ベリーコンポート、ミント

## A la Carte

### Appetizer

Island Octopus Puttanesca	(G) (D)	2,000
eggplant, potato, olive, anchovy, caper, garlic crumble		
Cucina Salad with Shallot Vinaigrette	(G) (D) (S)	2,300
prosciutto, squid, shrimp, scallop, parmigiano reggiano, couscous, croutons, apple compote		
Okinawan Pork Coppa Romana Salsa Verde Sauce		2,300
arugula, lemon zest		
Italian Buratta Cheese Caprese	(D)	2,400
colorful tomato, basil, black pepper		
Okinawan Fish Carpaccio Red Wine Vinegar Dressing Truffle Flavor		2,400
shallot, micro leaf		

### Soup

Pumpkin and Mascarpone Soup	(D)	1,600
pumpkin, mascarpone, pancetta crumble		
Minestrone with Local Vegetables	(D)	1,600
parmigiano reggiano, italian parsley		

### Pizza

Margherita	(G) (D)	2,600
tomato sauce, mozzarella, basil		
Okinawan Seafood Pizza	(G) (D) (S)	3,000
shrimp, squid, asa, mozuku, lemon		
Quattro Formaggio Served with Honey	(G) (D)	3,200
ryukyu taleggio, gorgonzola dolce, mozzarella, parmigiano reggiano		

### Pasta & Risotto

Abalone Mushroom Spaghetti Aglio Olio Peperoncino	(G)	1,900
garlic, chili pepper		
Spaghettini Vongole Bianco with Asa from Onna Village	(G) (S)	2,300
lemon zest		
Kumejima Red Chicken Ragu Sauce Fettuccine	(G) (D)	2,300
parmigiano reggiano, herb		
Penne Bolognese	(G) (D)	2,500
parmigiano reggiano, herb		
Parmigiano Reggiano Cheese Risotto (Italian Rice)	(D)	2,200
parmigiano reggiano, black pepper		
Italian Porcini Mushroom Risotto	(D)	2,600
parmigiano reggiano, black pepper		

\*Menu can be a change to gluten-free spaghetti.

### Specialty

Okinawan Wagyu Sirloin Tagliata with 15 year Old Balsamic	(D)	7,200
arugula, semi-dried tomatoes, parmigiano reggiano		
Lobster Tomato Sauce Linguine	(G) (S)	8,600
garlic, chili pepper, herb		

### Main

Sautéed Swordfish with Fresh Tomato Sauce		2,700
soybean leaves, sauteed maitake mushrooms, Pancetta		
Aqua Pazza Okinawan Fish and Shellfish	(S)	4,200
okinawan shrimp, seasonal vegetables		
Okinawan Pork Porchetta	(G)	3,200
roasted potatoes		
Roasted Lamb Chop and Okinawan Vegetable Caponata		4,200
mugwort salsa verde		
Braised Beef Cheek in Red Wine	(G) (D)	4,300
mashed potatoes		

### Dessert

Tiramisu	(G) (D) (E)	1,100
mascarpone, fresh cream, cocoa		
Seasonal Gelato	(G) (D) (E) (N)	1,100
Affogato	(G) (D) (E) (N)	1,200
vanilla ice cream, espresso, sable		
Catalana	(D) (E)	1,200
berry compote, mint		

Option オプション (V) Vegetarian/ベジタリアン Allergen Symbols アレルギー表記 (G) Gluten/グルテン (D) Daily Product/乳製品 (N) Nuts/ナッツ (E) Egg/卵 (S) Shellfish/貝・甲殻類

All prices are including service charge and consumption tax.

表示金額にはサービス料及び消費税が含まれております。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましては、スタッフへお申し付けください。