

cucina Serale

イタリアンディナー 6,000 沖縄県産豚のコッパロマーナ サルサベルデ <i>沖縄県産豚、パセリ、レモン</i> カボチャのクリームスープ <i>マスカルポーネ、グアンチャーレ</i> スパゲッティ ボンゴレビアンコ <i>ニンニク、浅利、ズッキーニ</i> 牛頬肉の赤ワイン煮込み <i>マッシュポテト、ローズマリー</i> パンナコッタ <i>レモンと赤桃のソース</i> コーヒーまたは紅茶	Italian Dinner 6,000 Okinawan Pork Coppa Romana, Salsa Verde <i>okinawan pork, parsley, lemon</i> Pumpkin Cream Soup <i>mascarpone, guanciale</i> Spaghetti alla Vongole Bianco <i>garlic, asari clam, zucchini</i> Beef Cheek Stewed with Red Wine <i>mashed potato, rosemary</i> Panna Cotta <i>lemon and peach sauce</i> Coffee or Tea
--	--

アラカルト

A la Carte

前菜

- ルッコラとチコリの生ハムサラダ
エシャロットドレッシング
- ブurrata Cheese Caprese
フルーツトマト、バジルオイル
- マグロのグリル オレンジドレッシング
オレンジキャラメリゼ、ウイキョウ、松の実、ディル
- 沖縄県産豚のコッパロマーナ
サルサベルデ

Appetizer

- Rocket, Chicory and Parma Ham Salad
shallot dressing 1,200
- Burrata Cheese Caprese (D) 1,900
fruits tomatoes, basil oil
- Grilled Tuna, Orange Dressing (N) 1,600
caramelized orange, fennel, pine nut, dill
- Okinawan Pork Coppa Romana 1,800
salsa verde

スープ

- ミネストローネ
オニオン、人参、セロリ、リーク、ボルロッチェ豆、キャベツ、ポテト、トマト
- カボチャのクリームスープ
マスカルポーネ、グアンチャーレ

Soup

- Minestrone (V) 1,200
onion, carrot, celery, leeks, borlotti beans, cabbage, potatoes, tomatoes
- Pumpkin Cream Soup (D) 1,200
mascarpone soup, guanciale

ピザ

- マルゲリータ
トマト、モッツアレラチーズ、バジル
- ディアボラ
サラミ、オニオン、チリオイル
- クワトロフォルマッジ
パルミジャーノレッジャーノ、モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、ミックスチーズ

Pizza

- Margherita (G)(D) 2,300
tomato, mozzarella, basil
- Diavola (G)(D) 2,500
salami, onion, chili oil
- Quattro Formaggi (G)(D) 2,700
parmigiano reggiano, mozzarella, gorgonzola, mixed cheese

パスタ&リゾット

- スパゲッティ フレッシュトマトソース
ニンニク、トマト、バジル
- スパゲッティ ボンゴレビアンコ
ニンニク、浅利、ズッキーニ
- リガトーニ カルボナーラ
グアンチャーレ、卵、ペコリーノチーズ、ブラックペッパー
- ブカティーニ アマトリチャーナ
トマトソース、グアンチャーレ、オニオン、ペコリーノチーズ
- パルミジャーノチーズリゾット (イタリア産米)
パルミジャーノレッジャーノ、ブラックペッパー
- イカ墨のリゾット (イタリア産米)
沖縄県産甲イカ、セミドライトマト

Pasta & Risotto

- Spaghetti alla Fresh Tomato Sauce (V)(G) 1,800
garlic, tomato, basil
- Spaghetti alla Vongole Bianco (G)(S) 2,300
garlic, asari clam, zucchini
- Rigatoni alla Carbonara (G)(D)(E) 2,400
guanciale, egg, pecolino cheese, black pepper
- Bucatini alla Amatriciana (G)(D) 2,600
tomato sauce, guanciale, onion, pecolino cheese
- Parmigiano Cheese Risotto (Italian Rice) (D) 2,000
parmigiano reggiano, black pepper
- Squid Ink Risotto (Italian Rice) (D) 2,900
okinawan cuttlefish, semi dried tomato

*パスタはグルテンフリースパゲッティへの変更が可能です。

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

メイン

- カジキのムニャイア ケッカソース
春野菜のヴィニャローラ
- カチュッコ アツラ リヴォルネーゼ
イタリア風ブイヤベース、白身魚、ムール貝、浅利、手長エビ、イカ
- トリッパのトマト煮込み ローマ風
ペコリーノチーズ、ミント
- サルティンポッカ
沖縄県産ポーク、パルマハム、セージ、マッシュポテト、アスパラガス
- ビーフタリアータ
ルッコラ、セミドライトマト、パルメザンチーズ
- 牛頬肉の赤ワイン煮込み
マッシュポテト、ローズマリー

Main

- Marlin Meuniere, Checca Sauce (G)(D) 3,000
spring vegetables vignarola
- Cacciucco alla Livornese (G)(D)(S) 4,000
white fish, mussels, asari clams, scampi, squid
- Tripe Stewed with Tomato Sauce (D) 3,900
pecollino cheese, mint
- Saltimbocca (G)(D) 4,000
okinawan pork wrapped parma ham and sage, mashed potatoes, green asparagus
- Beef Tagliata (D) 4,600
rucola, semi dried tomato, parmesan cheese
- Beef Cheek Stewed with Red Wine (G)(D) 4,800
mashed potato, rosemary

デザート

- ブルーチーズのセミフレッド
恩納村産はちみつ、レモンソース
- チョコレートテリーヌ
ピスタチオアイス
- パンナコッタ
季節のジェラート

Dessert

- Blue Cheese Semifreddo (D)(N)(E) 900
onna honey, lemon sauce
- Chocolate Terrine (G)(D)(N)(E) 900
pistachio ice cream
- Panna Cotta (G)(D)(N)(E) 1,100
seasonal gelate

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。