

## MENU STAGIONALE

## 季節のメニュー

<b>[ANTIPASTO 前菜]</b> <b>Bernini Style Omelette, Local Eggs, Truffles, Brown Butter and Mushroom Sauce</b> 49 ベルニーニ風ローカル卵のオムレツ、トリュフ、焦がしバターとキノコのソース <b>White Truffle / ホワイトトリュフ</b> MP
<b>[PASTA パスタ]</b> <b>Spaghetti with Snow Crab and Spinach, Light Tomato Cream Sauce</b> 36 スノークラブとほうれん草の軽いトマトクリームソース、スパゲッティ
<b>[RISOTTO リゾット]</b> <b>Risotto Parmigiano with Truffle</b> 52 トリュフとパルミジャーノのリゾット <b>White Truffle / ホワイトトリュフ</b> MP
<b>[PIZZA BIANCA without Tomato Sauce ピッツァ]</b> <b>"Bismarck" - Grilled Eggplant, Homemade Pancetta, Half Cooked Egg*</b> 23 ビスマルク風ピッツァ、グリルしたナスと自家製パンチェッタ、半熟卵（トマトソースなし）
<b>[SECONDO メイン]</b> <b>Bistecca alla Fiorentina - Grilled Black Angus T-Bone Steak, Homemade Mustard Sauce</b> 99 「ビステッカ」フィレンツェ風ブラックアングス牛のTボーンステーキ、自家製マスタード添え <b>Grilled Hokkaido Scallop, Perigueux Sauce, Carrot and Ginger Purée, Local Greens</b> 34 北海道産ホタテのグリル、ペリグーソース、ニンジンと生姜のピューレとローカルグリーンと共に

## ANTIPASTO 前菜

<b>Berkshire Pork and Foie Gras Terrine with House Made Pickles</b> 24 黒豚とフォアグラのテリーヌ、自家製ピクルス添え
<b>Prosciutto from Parma, Italy</b> 24 パルマ産生ハム
<b>Tuna Carpaccio with Sicilian Lemon Sauce*</b> 19 ハワイ産マグロのカルパッチョ、シチリア風レモンソース
<b>Green Asparagus and Seppie Al Forno, Olives</b> 18 グリーンアスパラガスと甲イカのオーブン焼き

## ZUPPA e INSALATA スープとサラダ

<b>Cappuccino Style Maui Onion Soup</b> 9 マウイオニオンのポタージュ、カプチーノスタイル
<b>"Caprese Bernini" - Burrata Cheese from Puglia</b> 19 ベルニーニ風カプレーゼサラダ、プリア産ブーラチーズ
<b>Roasted Mushroom Salad Topped with Parmigiano</b> 17 いろいろなキノコの温かいサラダ、薄切りパルミジャーノ添え
<b>Artichoke and Green Olive Salad</b> 14 アーティチョークとグリーンオリーブのサラダ

## PASTA パスタ

### SPAGHETTI スパゲッティ

<b>"Ricci di Mare" - Fresh Sea Urchin, Peperoncino Style*</b> 38 ベルニーニ風生ウニのペペロンチーノ
<b>"Vongole Bianco" - Fresh Clams and White Wine, Peperoncino Style</b> 29 「ボンゴレビアンコ」新鮮なアサリ、白ワインとガーリック、チリペッパー
<b>"Chicken Carbonara" - Creamy Spicy Chicken Sauce</b> 24 「チキンカルボナーラ」ピザ窯で焼き上げたスパイシーチキン

### RIGATONI リガトーニ

<b>"Beef Ragù" - Braised Angus Beef Meat Sauce</b> 26 アングス牛のビーフシチュー風ミートソース
<b>"Pomodoro" - Fresh Tomato and Fresh Mozzarella</b> 24 「ポモドーロ」新鮮トマトとフレッシュモッツアレラチーズ

## PIZZA ROMANA - ROMA STYLE PIZZA ローマスタイルのピッツァ

### ROSSA (with Tomato sauce トマトソース)

<b>"Prosciutto e Mascarpone" - Mozzarella, Prosciutto from Parma and Mascarpone with Tomato Cream Sauce</b> 24 モッツアレラチーズ、パルマ産生ハム、マスカルポーネチーズ、トマトクリームソース
<b>"Francescana" - Mozzarella, Prosciutto from Parma and Mushrooms</b> 24 モッツアレラチーズ、パルマ産生ハム、キノコ
<b>"Diavola" - Mozzarella and Spicy Salami</b> 22 モッツアレラチーズ、スパイシーサラミ
<b>"Margherita" - Mozzarella and Basil</b> 21 モッツアレラチーズ、バジル

### BIANCA (without Tomato sauce トマトソースなし)

<b>"Norcia" - Mozzarella, Italian Sausage, Mushroom, Walnut and Truffle Oil</b> 24 モッツアレラチーズ、イタリアンソーセージ、キノコ、くるみ、トリュフオイル
<b>Additional Seasonal Truffle / 季節のトリュフ追加</b> 29
<b>Additional White Truffle / ホワイトトリュフ追加</b> MP
<b>"Quattro Formaggi" - Mozzarella, Asiago, Gorgonzola and Parmigiano</b> 22 4種のチーズ - モッツアレラ、アジアーゴ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ

## SECONDO メイン

<b>"Tagliata" - Grilled Angus Beef Steak with Balsamic Reduction on a Bed of Arugula and Parmigiano*</b> 46 アングス牛のスライスステーキ「タリアータ」、パルサミョソース、ルッコラとパルミジャーノと共に
<b>Half Chicken "Al Forno" - Crispy Roasted Chicken, Bernini Style</b> 36 ピザ窯焼き若鶏のロースト