

Antipasto

- | | | |
|---|-------------|--|
| Zeppoline Giapponese Stile
ゼッポリーネ ジャパニーズ
Aonori Ume Shoyu Parmesan | \$13 | Carpaccio di Manzo Wagyu 🍴 \$24
和牛カルパッチョ レモン風味
Thin Sliced Beef, Bed of Arugula, Cherry Tomatoes, Parmesan, Lemon Dressing |
| Fatto In Casa Salmone
Marinato Carpaccio Di Limone
自家製マリネサーモンの炙りカルパッチョ
レモンソース
Salmon Carpaccio Tomato Lemon dressing | \$20 | Fritto di Calamari \$24
鳥賊のフリット アイオリソース
Squid rings Salad Tartare sauce Lemon |
| Frittata alla Bolognese 🌿
きのこ洋野菜のフリッタータ
Mushroom Onion Egg Zucchini | \$15 | Bruschetta 4pcs 🌿 \$9
ガーリック風味のブルスケッタ
Toasted Italian Bread, Drenched In Extra Virgin Olive Oil, Cubed Tomatoes. |
| Fatto In Casa Salsiccia 🍴
e Caponata con Focaccia
自家製サルシッチャとカポナータ
フォカッチャ添え
Sausage Paprika Onion Olive Oil
Tomato Zucchini | \$20 | Truffle Fries 🌿 \$14
トリュフ風味のポテトフライ
Fries Tossed with Truffle Oil, Truffle Salt, Sprinkled with Parmesan Cheese |
| Parmigiana di Melanzane 🌿
パルミジャーナ
Eggplant Tomato Mozzarella
Parmesan Basil | \$19 | Arancini di Riso \$15
自家製ライスコロッケ
Riceballs Cheese Zucchini Salmon Pistachio |
| Grillde Pettini Insalata 🍴
帆立のグリエ サラダ仕立て
Grilled Scallops Salad Tomato
Oranges Balsamico | \$26 | Antipasto Misto 🍴 \$30
本日の前菜盛り合わせ 5種
5 Different kinds of Appetizers |
| | | Formaggio Misto 🌿 🍴 3-4 pax \$35
チーズ盛り合わせ 5種
5 Different kinds of Cheese 1-2 pax \$19 |



Insalata

Insalata Di Pollo E Patata \$19
Basilico Sapore
鶏肉とポテトのバジルペースト
Chicken Fresh Basil Salad Potato Tomato

Insalata Lumiere 🌿 \$16
イタリアンサラダ ルミエール風
Mixed Salad Olive Parmesan
Tomato Oil Capers

Caprese 🍅🌿 \$17
トマトとモッツアレラチーズのサラダ
バジル風味
Mixed Salad Buffalo Mozzarella
Basil Balsamico Oil

Burrata and Prosciutto Di Parma 🍷 **Half \$27 Full \$39**
ブラータチーズとパルマ産生ハムのサラダ
Fresh Burrata Cheese, Rocket,
Cherry Tomatoes, Parma Ham
Balsamic Reduction



Zuppa

Zuppa Di Oggi \$13
本日のシェフおすすめスープ
Chef's Daily Special Soup

Zuppa Di Vongole Scelta \$16
Pomodori Or Vino Bianco 🍷
アサリのスープ トマト風味 or 白ワイン風味
Clams Garlic Chili Parsley
White Wine Or Tomato

Zuppa Di Mare Astice \$22
On Crema 🍷
魚貝とオマール海老の香りのクリームスープ
Fresh Seafood Tomato Omar Shrimp
Garlic Cream



Pasta

Spaghetti Alessandria Frutti Di Mare (thumbs up) \$27
魚貝のアレクサンドリア風 トマトクリームソース
Spaghetti Fresh Seafood Tomato Cream White Wine Bottarga

Capellini Freddi Al Pomodoro E Pettini \$24
冷製カッペリーニ トマトと帆立のサラダ
Capellini Scallops Pomodoro EXTV Oil Garlic

Gnocchi Di Salvia Pomodoro Or Crema (vegetarian) \$20
自家製ジャガイモのニョッキ
セージの香り トマトソース or クリームソース
Potato Parmesan Tomato Sauce or Cream Sauce Seji Garlic

Linguine Al Nero Di Seppia \$26
イカ墨のリングイネ
Linguine Squid Squid Ink Cherry Tomato Wine

Spaghetti Gamberetto
Aglia Olio Peperoncino (thumbs up) \$25
小海老のアーリオオーリオ ペペロンチーノ
Spaghetti Shrimp Garlic EXTV Olive Oil Red Pepper

Beef Lasagna \$25
ビーフ ラザニア
Classic Lasagna Ground Beef Onion Mozzarella Parmesan

Linguine Crabmeat (thumbs up) \$26
クラブミートのトマトソース
Linguine Crabmeat Cherry Tomato Garlic Chilli EXTV Oil

Spaghetti Carbonara \$20
スパゲッティ カルボナーラ
Spaghetti Bacon Parmesan EXTV Olive Oil
Egg Yolk Black Pepper

Penne Amatriciana \$21
ペンネ アマトリチャーナ
Penne Onion Bacon Garlic Tomato Chilli Parmesan

All pasta can be changed to
Spaghetti Gluten Free for additional \$5
すべてのパスタをグレインフリー
対応のスパゲッティに変更出来ます





Pizza

- Diavola**  \$28
ディアボラ
Tomato Sauce, Mozzarella, Salami, Chilli, Basil, Parmesan
- Pescatora**  \$30
海の幸 ベスカトーラ
Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Prawns, Clams, Squid, Basil
- Siciliana** \$26
シチリアーナ
Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Capers, Black Olives, Oregano
- Chicken Sausage** \$23
チキンソーセージ
Tomato Sauce, Mozzarella, Chicken Sausage, Black Olives, Capsicum, Basil, Parmesan
- Pepperoni**  \$26
ペペロニー
Tomato Sauce, Pepperoni, Mozzarella
- Hawaiana**  \$29
ハワイアーナ
Tomato Sauce, Cooked Ham, Tomatoes, Mozzarella, Pineapple Cubes
- Capricciosa**  \$28
カプリチオーザ
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushroom, Black Olives, Basil, Parmesan
- Bismark**  \$29
ビスマルク
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushroom, Poached Egg, Parmesan
- Pollo** \$26
ポロ
Tomato Sauce, Mozzarella, Chicken, Onion, Green Chili, Basil, Parmesan
- Salmon**  \$30
サーモン
Cream Sauce, Marinated Salmon, Capers, Black Olives, Rucola, Cherry Tomatoes, Parmesan

Kid's Pasta

Spaghetti Bolognese \$16

スパゲッティ ボロネーゼ

Spaghetti Beef Ragu Parmesan

Spaghetti Carbonara \$16

スパゲッティ カルボナーラ

Spaghetti Parmesan Bacon Cream

Spaghetti Pomodoro  \$16

スパゲッティ トマトソース

Spaghetti Tomato Oil Garlic



All pasta can be changed to
Spaghetti Gluten Free for additional \$5

すべてのパスタをグレインフリー
対応のスパゲティに変更出来ます

Risotto

Risotto Parmigiano  \$28

Di Gamberetto

小海老ときのこのリゾット

パルミジャーノの香り

Rice Parmesan Cream Shrimp

Onion Garlic Fungi

Risotto Porchini E Foie Gras  \$35

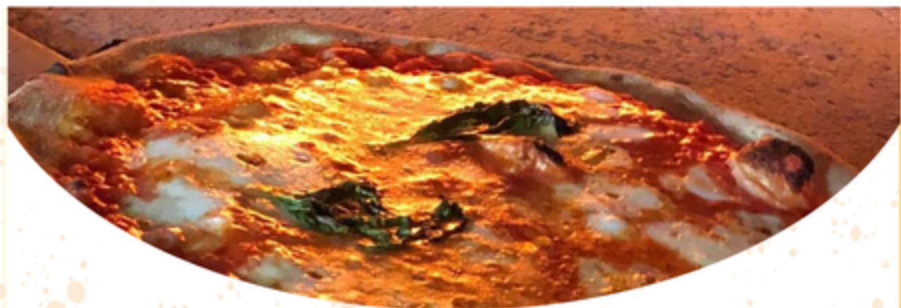
ポルチーニのリゾット

フォアグラのグリエを添えて

Rice Parmesan Cream Porcini

Foie Gras Onion Garlic Fungi





Vegetarian Pizza

Margherita \$18
 マルゲリータ
 Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, Parmesan

Bufala \$25
 ブッフアラチーズ
 Tomato Sauce, Mozzarella Of Bufala,
 Basil, Parmesan

Burratina  \$29
 ブラータチーズ
 Tomato Sauce, Burrata Cheese,
 Basil, Parmesan

Marinara \$18
 マリナーラ
 Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Basil

Bianca \$17
 ビアンカ
 Mozzarella, Basil, Parmesan

Funghi \$23
 きのこ
 Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom,
 Basil, Parmesan

Ortolana \$26
 シェフこだわりの野菜
 Chef's Choice Of Seasonal Vegetables

Quattro Formaggi \$27
 4種のチーズ
 4 Types of Cheese: Mozzarella,
 Gorgonzola, Provalone, Parmesan

Truffle  \$32
 トリュフの香り
 Truffle Cream, Truffle Mushroom,
 Parmesan Cheese

Calzone

Calzone \$28
 カルツォーネ
 Artichokes, Olives, Cooked Ham

Seafood Calzone  \$32
 シーフード カルツォーネ
 Prawns, Clam, Squid

Beef Calzone  \$32
 ビーフ カルツォーネ
 Beef with Bolognese Sauce

Ortolana Calzone  \$32
 シェフこだわり野菜のカルツォーネ
 Tomato Sauce, Seasonal Vegetables



Pizza

Prosciutto Rucola 	\$29
プロシュートハムとルッコラ Mozzarella, Parma Ham, Rocket, Parmesan	
Parigina	\$24
パリジーナ Mozzarella, Cream Sauce, Ham, Mushroom, Basil, Parmesan	
Macellaio 	\$28
マセライオ Mozzarella, Ham, Chicken, Salami, Pepper, Basil, Parmesan	
Bella Napoli 	\$30
ベラナポリ Mozzarella of Bufala, Parma Ham, Cherry Tomato, Rocket, Parmesan	
Napoletana	\$19
ナポリターナ Tomato Sauce, Garlic, Anchovy, Black Olives, Oregano, Basil	
Romana	\$22
ロマーナ Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovy, Basil, Parmesan	
Toto	\$26
トト Tomato Sauce, Mozzarella, Salami, Mushroom, Basil, Parmesan	
Calabrese 	\$28
カラブレーゼ Tomato Sauce, Mozzarella, Salami, Chili, Eggplant, Onion, Basil, Parmesan	

Add on Toppings:

Mozzarella \$4
Salami \$7

Egg \$4
Cooked Ham \$6

Chicken \$6
Parma Ham \$6

Pasta

- Spaghetti Puttanesca** \$22
スパゲッティ プッタネスカ
Spaghetti Tomato Garlic Oil Chilli Anchovies Basil Oregano
- Spaghetti Pomodoro Di Burrata** 🍷 🌿 \$26
スパゲッティ プラータ トマトソース
Fresh Burrata Tomato Garlic Oil Chilli Basil Pomodoro Parmesan
- Spaghetti Aglio Olio Peperoncino** 🌿 \$17
スパゲッティ アーリオオーリオ ペペロンチーノ
Spaghetti Garlic EXTV Olive Oil Red Pepper
- Fettuccine Chili Crab** 🍷 \$25
フェットチーネ チリクラブ
Fettuccine Garlic Oil Chilli Crabmeat Pomodoro Chilli Sauce
- Tallarin Saltado** \$22
スパゲッティ タジャリン サルタード
Spaghetti Garlic Oil Tomato Chicken Broccoli
- Penne Arrabbiata** 🌿 \$20
ペンネ アラビアータ
Penne Garlic Oil Chilli Tomato Basil Oregano
- Spaghetti Vongole Vianco** \$23
スパゲッティ ボンゴレビアンコ
Spaghetti Clam Tomato EXTV Olive Oil Chilli Garlic Wine
- Spaghetti Bolognese** 🍷 \$20
スパゲッティ ボロネーゼ
Spaghetti Beef Ragu Parmesan
- Pasta Di Oggi** 🍷 \$28
本日のシェフおすすめパスタ
Chef's Daily Special Pasta

All pasta can be changed to
Spaghetti Gluten Free for additional \$5
すべてのパスタをグレインフリー
対応のスパゲティに変更出来ます



Carne o Pesce

Tagliata Di Manzo Aceto Balsamico

特選牛肉のタリアータ バルサミコ風味

Rib eye Steak Tomato Salad Oil Parmesan Balsamico

\$30

Pollo Di Saltimbocca Salsa Vino Bianco

鶏肉のサルティンボッカ風 白ワインソース

Chicken Parm Ham Seji Cream White wine

\$27

Branzino Salsa Odori

白身魚のグリエ 温野菜添え ハーブソース

Oven Baked Seabass, Served with Grilled Seasonal Vegetables,
Mixed Greens and Marinara Sauce

\$27

Grigliare Manzo Salsa Pepe Nero

特選牛肉のグリエ ブラックペッパーソース

Manzo Tomato Salad Vegetables Black Pepper Sauce

\$49

Grilled Lamb Rack Salsa Pepe Nero

ラムラック グリエ ブラックペッパーソース

Grilled Lamb Rack with Mixed Greens, Roasted Potatoes,
Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce

\$39

Bistecca Alla Fiorentina

Tボーンステーキ フィオレンティーナスタイル

Charcoal Grilled Angus T-Bone Steak, Served with Mixed Greens,
Roasted Potatoes, Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce

\$143





Dolce

Panna Cotta Salsa Frutta \$13
自家製パナコッタ フルーツソース
Cream Milk Berry Sauce

Homemade Tiramisu  \$16
自家製ティラミス
Sponge, Amaretto, Mascarpone Cheese, Espresso Coffee

Zuccotto "Matcha"  \$16
自家製 抹茶風味のケーキ
Matcha Cream Cheese Almond Chocolate Cake Crumbs

Gateau Fromage Berry Sauce \$15
自家製チーズケーキ ベリーソース
Cheese Cake Crumbs White Chocolate Liquor Egg Berry Sauce

Lava Cake Gelato Vaniglia  \$16
自家製ラヴァケーキ バニラジェラート添え
Chocolate Lava Cake, Vanilla Gelato

Gelato Vaniglia Cioccolato
ジェラート バニラ チョコレート
Chocolate or Vanilla Gelato

1 Scoop \$5
2 Scoops \$8

