Appetizer

＼まずはこれから！／
Bruschettas
こだわり食材と焼きたてバケットで作った
ひとくちブルスケッタ



CHERRY TOMATO & OREGANO
厳選ミニトマトとオレガノ
1PC 400 [税込440]



RAW BACON & PORCINI
生ベーコンとポルチーニ茸
1PC 400 [税込440]



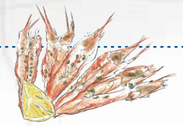
BOTTARGA, MASCARPONE & NUTS
ボッタルガとマスカルポーネ、3種ナッツ
1PC 450 [税込495]



MOZZARELLA BUFALA & SEASONAL FRUIT
モッツァレラブッファラと旬のフルーツ
1PC 500 [税込550]



SMOKED OYSTER
自家燻製オイスター
1PC 500 [税込550]



RAW GAMBERO ROSSO	赤海老のガンベロ・ロッソ	4PC 1,600 [税込1,760]
SMOKED SWORDFISH CARPACCIO WITH ORANGE VINAIGRETTE	燻製カジキマグロのカルパッチョ オレンジヴィネグレット	1,400 [税込1,540]
OCTOPUS CARPACCIO WITH FRUIT TOMATO CHECCA SAUCE	生蛸のカルパッチョ フルーツトマトのケッカ仕立て	1,300 [税込1,430]
BURRATA CHEESE & FRUIT CAPRESE	イタリア産ブラータチーズとフルーツのカプレーゼ	2,300 [税込2,530]
BEEF SKIRT TAGLIATA WITH RUCOLA & PECORINO	炭焼きハラミのタリアータ ルッコラとペコリーノチーズと共に	1,800 [税込1,980]
PROSCIUTTO	シェフ厳選 プロシュート	S 1,100 [税込1,210] L 1,600 [税込1,760]
AFFETTATO MISTO	生ハムとサラミの盛り合わせ	S 1,000 [税込1,100] L 1,800 [税込1,980]
FORMAGGIO MISTO — GORGONZOLA / TALEGGIO / PECORINO / GRANMASO	イタリア産チーズの盛り合わせ ゴルゴンゾーラ／タレッジョ／ペコリーノペッパー／グランマーゾ ＊単品は各500[税込550]	S 1,400 [税込1,540] L 2,000 [税込2,200]
CARROT & GREEN PAPAYA RÂPÉES	島人参と青パパイヤのオレンジラペ	600 [税込660]



HERB-CRUMBED FATTY SARDINE WITH ORANGE & RAISIN	トロ鰯の香草パン粉焼き オレンジ、レーズンと共に	1,000 [税込1,100]



CALAMARI FRITTO	ヤリイカの軽いフリット	1,200 [税込1,320]
SAUTEED SCAMPI WITH SICILIAN ROCK SALT & EX OLIVE OIL	手長海老のソテー シチリア岩塩とEXオリーヴオイル	1PC 1,600 [税込1,760]
PARMIGIANA DI MELANZANE — ITALIAN STYLE EGGPLANT GRATIN	イタリア風グラタン 米茄子のパルミジャーナ	1,100 [税込1,210]
CHARCOAL GRILLED SEASONAL VEGETABLES	旬野菜の炭火焼き	ASK



TRIPPA — TOMATO STEWED TRIPE & WHITE KIDNEY BEANS	トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み	1,300 [税込1,430]
ABALONE MUSHROOM OMELETTE	あわび茸と燻製モッツァレラのオムレツ	1,800 [税込1,980]
PANELLE & FRENCH FRIES	シチリア名物! ひよこ豆のパネッレとフレンチフライ	700 [税込770]

BAGUETTE バゲット	400 [税込440]	
GARLIC BAGUETTE ガーリックトースト	600 [税込660]	
ZEPPOLINI ゼッポリーニ	500 [税込550]	



Salad

SEAFOOD SALAD	サラダ・マーレ 魚介たっぷりサラダ [赤海老、帆立、タコ、イカ、パーナ貝、海ぶどう]	S 2,000 [税込2,200] L 3,800 [税込4,180]
PROSCIUTTO & RUCOLA SALAD	生ハムとルッコラセルバチコのサラダ	S 900 [税込990] L 1,600 [税込1,760]



Napoli Pizza
薪窯で1枚1枚丁寧に焼き上げる、当店自慢ナポリピッツァ

CHEF'S SPECIAL	シェフのおすすめピッツァ	ASK
MARGHERITA EXTRA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA BUFALA, AIKO TOMATO, BASIL	マルゲリータ・エクストラ	1,900 [税込2,090]
MARINARA TOMATO SAUCE, OREGANO, BASIL, GARLIC, AIKO TOMATO	マリナーラ	1,700 [税込1,870]
QUATTRO FORMAGGI RICOTTA, MOZZARELLA, TALEGGIO, GORGONZOLA	クアトロ・フォルマッジ	1,900 [税込2,090]
DIAVOLO CALABRESE NDUJA, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, GARLIC, ONION	ディアボロ・カラブレーゼ	1,900 [税込2,090]





Main Dish

CHEESE-CRUMBED SWORDFISH WITH PISTACHIO SAUCE	県産カジキマグロのチーズパン粉ロースト ピスタチオソース シチリア定番の組み合わせ！ふんわり焼き上げました	2,800 [税込3,080]
SAUTEED RED BREAM	糸満産金目鯛”かりゆしキンメ”のソテー 沖縄・糸満で水揚げされるブランド金目鯛“かりゆしキンメ”の素材の旨みを活かしたソテーに！	3,000 [税込3,300]
ACQUA PAZZA	本日の鮮魚のアクアパッツァ その日おすすめの鮮魚をアクアパッツァで。詳しくはスタッフまで！	3,800 [税込4,180]
CHARCOAL GRILLED AGU PORK LOIN	骨付き琉球あぐー豚ロースの炭火焼き ボリュームたっぷり！ ガーリックとハーブでマリネし、じっくり焼き上げた骨付きあぐー豚のグリル	3,800 [税込4,180]
BEEF RIB ROAST PEPPER STEAK	シェフ厳選！ 牛リブロースの粗挽きペッパーステーキ 粗びき黒こしょうにハーブバターと自慢のソースで	4,500 [税込4,950] /200g
PRIME GRADE BEEF SKIRT STEAK	USプライムグレード 炭焼きハラミステーキ 炭火で香ばしく焼き上げた、上質なUSプライムグレードビーフのジューシーなハラミステーキ	6,000 [税込6,600] /200g





Pasta
個性豊かなパスタと自家製ソースの組み合わせをお楽しみください！

Spaghetti スパゲッティ 1.8mm イタリア産最高品質 マンチーニ社製

PESCATORA [BIANCO OR ROSSO] 3,000 [税込3,300]
7種魚介のペスカトーラ
[ビアンコ or ロッソ]

CLAMS AGLIO OLIO 1,900 [税込2,090]
蛤とおかひじきのアーリオオーリオ

ARRABBIATA 1,600 [税込1,760]
島唐辛子と沖縄トマトのアラビアータ

Chitarra キタッラ マンチーニ社製 キタッラ断面の四角いパスタ

AMATRICIANA 1,700 [税込1,870]
パンチェッタのアマトリチャーナ

Vesuvio ヴェスヴィオ ナポリのヴェスヴィオ火山型のショートパスタ

PUGLIESE WITH BABY SARDINE & BROCCOLI 1,700 [税込1,870]
しらすとブロッコリーのプリエーゼ

Curvi Rigate クルヴィリガーテ 筒状の短いマカロニのようなパスタ

BOLOGNESE WITH SMOKED MOZZARELLA 1,800 [税込1,980]
燻製モッツァレラチーズのボロネーゼ

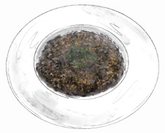
Canestri カネストリ 筒状に大きく開いた穴のあるショートパスタ

CARBONARA 1,800 [税込1,980]
ベーコンと粗挽き胡椒のカルボナーラ

Ravioli ラヴィオリ パスタ生地でポルチーニのフィリングを包みました

PORCINI RAVIOLI WITH CREAM SAUCE 2,200 [税込2,420]
ポルチーニのラヴィオリ クリームソース

Risotto



SQUID INK RISOTTO WITH BOTTARGA 2,600 [税込2,860]
イカスミのリゾット イタリア産カラスミをかけて

PARMIGIANO REGGIANO & PORCINI CREAM RISOTTO 3,200 [税込3,520]
12ヶ月熟成パルミジャーノとポルチーニのクリームリゾット