

ANTIPASTI 前菜

- (1) carpaccio di capesante 25
hokkaido scallop sashimi, local sea asparagus, red onions & tobiko caviar with light champagne dressing*
生ホタテのカルパッチオ(黒トビコとハワイ産シーアスパラガスのトッピング)
- (2) ★ affettato misto 26
charcuterie - great to share! an assortment of italian meats, cheese, olives, house made coccoli, honey jar
豪快オールイタリア産生ハムの味くらべ みなさんでどうぞ
- (3) bagna cauda 19
fresh vegetable crudités served with a warm anchovy garlic & olive oil dip
パーニャ・カウダ 色々野菜のオイルフォンデュ(ガーリックとアンチョビ風味)
- (4) ★ arancini siciliani 20
fried pomodoro risotto croquettes filled with bolognese and mozzarella, spicy house made garlic tomato sauce
ピリ辛アラビアータのミートアランチーニ 中からモツアレラチーズがとろ〜り
- (5) sauté di vongole 22
fresh clams in a white wine garlic broth
あさりの白ワインことこと蒸し
- (6) calamari fritti 21
fried calamari with spicy house made garlic tomato sauce
シャキッと揚げたヤリイカのフリット(レモンとピリ辛アラビアータ・ソースで)

INSALATA/ZUPPA サラダ・スープ

- (7) ★ insalata con rucola e prosciutto 18
arugula, italian prosciutto crudo, local cherry tomatoes, parmesan cheese, italian dressing
ルッコラと生ハムの直球サラダ
- (8) insalata mista 18
mixed greens, local cherry tomatoes, red onion, papaya, house made dijon vinaigrette
ガーデンサラダ(たくさんの野菜を使った色鮮やかなサラダ、ピネグレットドレッシング)
- (9) insalata caprese 19
burrata cheese, local cherry tomatoes, basil, black pepper
トマトと最高級ブラッターチーズのカプレーゼサラダ
- (10) ★ zuppa di aragosta 16
lobster bisque with sherry
ロブスターのうらごしクリームスープシェリー風味
- (11) zuppa di pomodoro 14
classic tomato basil bisque
トマトのうらごしスープ バジル風味

PASTA パスタ

- (12) ★ spaghetti ai ricci di mare 39
fresh uni (sea urchin), sweet garlic white wine & tomato cream sauce*
たっぷり生ウニとクリームソースのスパゲティ
- (13) spaghetti alla carbonara 32
fresh local waimana poached egg, cream, guanciale and parmesan with truffle oil*
ワイマナロの新鮮卵を使ったカルボナーラ スパゲティ
- (14) rigatoni all' amatriciana 26 (*add italian sausage \$5)
guanciale, onions, spicy garlic tomato sauce, parmesan
グアンチャーレとオニオンのアマトリチャーナ・リガトーニ(イタリアンソーセージの追加\$5)
- (15) lasagne al forno 32
oven baked meat lasagna
ラザニア
- (16) tagliatelle pomodoro e crema con gamberetti 30
fresh tagliatelle, shrimp, house made tomato cream sauce
海老とタリアテッレのトマトクリームソース仕立て
- (17) penne all' arrabbiata con gamberetti 30
shrimp, spicy house made garlic tomato sauce
ぷりぷりエビのペンネアラビアータ ちょい辛ソース
- (18) tagliatelle alla bolognese 30
fresh tagliatelle, classic meat sauce
ハワイ島産牛肉の挽肉ミートソース
- (19) tagliatelle con prosciutto e funghi 29
fresh tagliatelle, italian prosciutto crudo & mixed mushrooms, alfredo sauce
キノコと生ハムのクリームソース タリアテッレパスタ
- (20) spaghetti con tobiko e calamari 27
flying fish roe and lightly sautéed calamari in garlic & olive oil sauce*
黒トビコとカラマリの漁師風あつさりスパゲティ
- (21) spaghetti alle vongole 32
fresh manila clams, garlic olive oil sauce
アサリのスパゲッティ
- (22) ★ risotto di funghi 34
creamy four mushroom parmigiano risotto made with carnaroli rice
- presented and finished tableside in an imported parmigiano reggiano cheese wheel
いろいろキノコのリゾット(パルミジャーノチーズを溶かし、お客様のテーブルサイドで仕上げます)

★our house specialties おすすめメニュー

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food illness.

* Please let us know of any allergies.

SECONDI メインディッシュ

- (23) ★ tagliata di manzo con rucola 48
8 oz usda prime ribeye grilled & sliced with fresh arugula, parmesan cheese & house made italian dressing*
ルッコラビーフ 柔らかく薄切りリブアイステーキ(220g)をルッコラベッドの上に
- (24) branzino alla griglia 40
5 oz grilled seabass, multi-grain rice, garlic herb olive oil sauce
スズキのさっぱりグリル 白身魚のハーブソース

PIZZA ピッツァ

- (25) ★ owner's favorite 32
arancino's signature pizza – shrimp, onion, fresh mozzarella, parmesan cheese & garlic chips
オーナーお気に入りピッツァ (えび、オニオン、たっぷりチーズにガーリックチップ)
- (26) pizza tre porcellini 30
meat lover's pizza—prosciutto cotto, spicy salami, sausage, fresh mozzarella & tomato sauce
ポルチェリーニ お肉好き様用ピッツァ
- (27) pizza prosciutto e burrata 30
prosciutto, burrata cheese, mozzarella, cherry tomatoes, arugula pesto on the side
生ハムとフレッシュなブラータチーズのピッツァ
- (28) pizza margherita 28
fresh mozzarella, basil & tomato sauce
マルゲリータ (ピッツァの原点、トマトソース、モッツアレラチーズ、バジル)
- (29) pizza quattro formaggi 26
cheese lover's pizza – perfect blend of mozzarella, mascarpone, parmesan & gorgonzola served with a jar of honey
クアトロ・フォマジ(4種類のチーズのピッツァと蜂蜜セット付き。お好みに合わせて蜂蜜をかけて召し上がれ！)

KIDS' MENU キッズメニュー

(Age 11 & under)

- (30) penne bolognese 16 ペンネ・ボロネーゼ
- (31) tagliatelle alfredo with chicken 15 チキン・タリアテッレ・アルフレッド
- (32) cheese pizza (bear-shaped pizza with nutella ears)* 17 チーズ・ピッツァ*

★our house specialties おすすめメニュー

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food illness.

* Please let us know of any allergies.

SPECIALE COURSE DINNER

\$75 per guest / wine pairing \$25

スペシャル・コース・ディナー

\$75 (お一人様) / ワインペアリング付きお一人様 \$25

ANTIPASTO

antipasti sampler

papaya prosciutto, fried bolognese & mozzarella risotto croquette, smoked salmon

前菜の盛り合わせ

🍷 prosecco (spumante/4oz) プロセッコ 辛口 (スパークリング/120ml)

PRIMO

spaghetti ai ricci di mare

hokkaido uni, sweet garlic white wine tomato cream sauce *

たっぷり生ウニとクリームソースのスパゲティ

🍷 bianco (white/3oz) ビアンコ (白/90ml)

- or -

spaghetti alla carbonara

local waimana tkg soft poached egg, guanciale, parmesan, truffle oil*

ワイマナロの新鮮卵を使ったカルボナーラ スパゲティ

🍷 sauvignon blanc (white/3oz) ソーヴィニヨン・ブラン (白/90ml)

SECONDO

tagliata di manzo con rucola

usda prime ribeye grilled & sliced, fresh arugula, parmesan,

house made italian vinaigrette*

ルッコラビーフ 柔らかく薄切りリブアイステーキをルッコラベッドの上に

🍷 cabernet sauvignon (red/3oz) カベルネ・ソーヴィニヨン (赤/90ml)

DOLCE

sorbetto

seasonal fruit sorbet

季節のフルーツシャーベット