

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  
バーニャ・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) sauté di vongole 22  
Fresh clams in a white wine garlic broth  
アサリの白ワインことこと蒸し

INSALATA / ZUPPA サラダ・スープ

- (5) ★ 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
- (6) 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)
- (7) 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
- (8) ★ 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
- (9) 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

- (10) ★ 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
- (11) 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
- (12) 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)
- (13) 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
- (14) 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
- (15) 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
- (16) 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
- (17) 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っさりスパゲティ
- (18) spaghetti alle vongole 32  
fresh manila clams, garlic olive oil sauce  
アサリのスパゲティ
- (19) ★ 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

- (20) ★ 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

## PIZZA ピッツア

- (21) ★ 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ア (えび、オニオン、たっぷりチーズにガーリックチップ)
- (22) 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ア
- (23) pizza prosciutto e burrata 30  
prosciutto, burrata cheese, mozzarella, local cherry tomatoes, arugula  
生ハムとフレッシュなブラータチーズのピッツア
- (24) pizza margherita 28  
fresh mozzarella, basil & tomato sauce  
マルゲリータ (ピッツアの原点、トマトソース、モッツアレラチーズ、バジル)
- (25) pizza quattro formaggi 26  
cheese lover's pizza – perfect blend of mozzarella, mascarpone, parmesan & gorgonzola served with honey  
クアトロ・フォマジ(4種類のチーズのピッツアと蜂蜜セット付き。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)

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

★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

\$80 per guest / wine pairing \$30

スペシャル・コース・ディナー

\$80 (お一人様) / ワインペアリング付きお一人様 \$30

## ANTIPASTO

### antipasti sampler

papaya prosciutto, caprese, 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

🍷 lageder pinot grigio (white/3oz) ラゲデル ピノ グリージョ (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)

- or -

### tagliatelle alla bolognese

fresh tagliatelle, classic meat sauce

ハワイ島産牛肉の挽肉ミートソース

🍷 chianti nozzole (red/3oz) キアンティ・ノッツォーレ (赤/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

### tiramisu

signature house made tiramisu