



## ANTIPASTI 前菜


- (1) scallop carpaccio 23  
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) charcuterie 23   
coppa, prosciutto di parma, bresaola, spicy salami, prosciutto cotto, parmesan cheese, olives  
豪快オールイタリア産生ハムの味くらべ みなさんどうぞ
- (3) bagna cauda 17  
fresh 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) fried risotto croquettes 16   
fried bolognese & mozzarella risotto with arrabbiata sauce  
アランチーニ ライスコロッケ
- (5) octopus carpaccio 22  
octopus carpaccio, celery ribbons, green olives, garlic olive oil\*  
真蛸とセロリのカルパッチオ
- (6) fried calamari 17  
fried calamari with arrabbiata 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ー・ソースで)

## INSALATA / ZUPPA サラダ・スープ

- (7) arugula & prosciutto salad 16   
arugula, prosciutto di parma, local cherry tomatoes, parmesan cheese, italian dressing  
ルッコラと生ハムの直球サラダ
- (8) garden salad 15  
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) caprese 16  
burrata, 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) lobster bisque 13   
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) tomato bisque 11  
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) uni pasta 37  fresh uni, sweet garlic white wine and 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 carbonara 26  
local waimana TKG poached egg, cream sauce, crispy pancetta 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 amatriciana 23  
crispy pancetta, sweet onions and zesty tomato sauce  
パンチェッタとマウイオニオンのアマトリチャーナ・リガトーニ
- (15) meatball spaghetti 26  
house made meatballs, tomato sauce  
ミートボール スパゲティ
- (16) spaghetti tobiko & calamari 21  
flying fish roe and lightly sautéed calamari in garlic & olive oil\*  
黒トビコとカラマリの漁師風あっさりスパゲティ
- (17) oven baked lasagna 26  
meat lasagna  
ラザニア
- (18) tagliatelle & shrimp 26  
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
- (19) spaghetti checca 20  
fresh mozzarella, cherry tomato sauce with basil  
とろ〜りモッツアレラ チーズとトマトソース スパゲティ
- (20) penne arrabbiata & shrimp 24  
spicy house made garlic tomato sauce with shrimp  
ぶりぶりエビのペンネアラビアータ ちょい辛ソース
- (21) tagliatelle bolognese 26  
classic meat sauce  
ハワイ島産牛肉の挽肉ミートソース
- (22) squid ink spaghetti 22  
calamari sautéed in a spicy garlic squid ink sauce  
イカ墨のピリ辛まっ黒スパゲティ
- (23) tagliatelle prosciutto & mushroom 23  
fresh tagliatelle with prosciutto di parma & button mushrooms in 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

 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

- (24) ribeye 36 *marino*  
USDA prime 8 oz ribeye grilled & sliced with fresh arugula, parmesan cheese and house made Italian dressing\*  
ルッコラビーフ 柔らか薄切りリブアイステーキ(220g)をルッコラベッドの上に
- (25) branzino 34  
grilled 5 oz branzino 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

- (26) owner's favorite 28 *marino*  
arancino's signature pizza – shrimp, onions, fresh mozzarella, parmesan cheese and 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)
- (27) meat lover's 26  
meat lover's pizza - prosciutto cotto, spicy salami, sausage, fresh mozzarella and tomato sauce  
ポルチェリーニ お肉好き様用ピッツァ
- (28) prosciutto & arugula 26  
prosciutto di parma, fresh arugula and local cherry tomatoes with shaved parmesan cheese  
生ハムとルッコラのピッツァ
- (29) margherita 24  
fresh mozzarella, basil and 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)
- (30) four cheese 24  
cheese lover's pizza – perfect blend of mozzarella, mascarpone, parmesan and 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！)

## DOLCE デザート

- (31) tiramisu 12  
signature house made tiramisu  
ティラミス オリジナル ホームメイド デザート
- (32) crema catalana 11  
orange & grand marnier semi freddo custard  
クレマカタラナ イタリア版クレーム ブリュレ
- (33) sorbetto 7  
seasonal fruit sorbet  
季節のフルーツシャーベット
- (34) vanilla gelato 7  
バニラジェラート
- (35) gelato affogato 10  
hot espresso poured over vanilla gelato  
ジェラート・アフogaート バニラアイスのエスプレッソがけ

## KEIKI MENU キッズメニュー

(Age 11 & under)

### pasta & pizza パスタ & ピッツァ

- (36) penne bolognese 11 ペンネ・ボロネーゼ
- (37) tagliatelle alfredo with chicken 12 チキン・タリアッテッレ・アルフレッド
- (38) cheese pizza (bear-shaped pizza with nutella ears)\* 12 チーズ・ピッツァ\*

# Course Menu

DI MARE \$62 PER GUEST

ディ・マーレ \$62 (お一人様)

## ANTIPASTO

### antipasti sampler

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

前菜の盛り合わせ

## PRIMO

### uni pasta

ミニパスタ

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

- or -

### spaghetti carbonara

local waimana tkg soft poached egg, crispy pancetta, 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

## SECONDO

### beef arugula


usda prime 4 oz 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(220g)をルッコラベッドの上に

## DOLCE

### seasonal house made sorbetto

季節のフルーツシャーベット

 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.