

## INSALATE & ZUPPA

- Bagna Cauda** fresh vegetable crudités, warm anchovy garlic dip 23
- ★ **Haku Lei** inspired by the beautiful art and tradition of the hawaiian floral head crown - locally grown mixed greens & vegetables, red wine vinaigrette 22
- Insalata Caprese** locally grown tomatoes, burrata cheese, petite basil 22
- Zuppa di Aragosta** lobster bisque, claw meat, brioche 21

## ANTIPASTI

- Carpaccio di Tonno** thinly sliced ahi, locally grown cherry tomatoes, red onion, sea asparagus, *fondo montebello aceto balsamico di modena* mustard seed vinaigrette 27
- Carpaccio di Polpo** thinly sliced octopus, celery ribbon, olives, garlic crunch, lemon garlic olive oil dressing 23
- Arancini con Astice** fried pomodoro risotto croquette with lobster, lemongrass olive oil, arrabbiata sauce 21
- Affettato Misto** great to share! italian cured soppressata, coppa, italian prosciutto crudo, salamino piccante, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, coccoli 33
- ★ **Tartare di Gamberi e Caviale** ama ebi, caviar, light yuzu vinaigrette 43
- Calamari Fritti** fried calamari, arrabbiata sauce 25

## PASTA

- Spaghetti ai Ricci di Mare** uni, white wine garlic tomato cream sauce 40
- ★ **Cacio e Pepe** classic roman dish – pecorino romano, parmigiano reggiano, toasted black peppercorn & spaghetti prepared tableside in our imported pecorino romano cheese wheel 31
- Spaghetti alla Carbonara** local *waimana tkg* poached egg, parmigiano reggiano, cream, guanciale, truffle butter 36 🍄
- Pappardelle alla Bolognese** fresh made pappardelle, wagyu beef bolognese 36
- Tagliatelle ai Frutti di Mare** fresh made tagliatelle, blue shrimp, *hokkaido* scallop, light truffle oil, lemon garlic white wine sauce 43
- Spaghetti al Pomodoro Fresco** burrata cheese, locally grown tomato concassé garlic olive oil sauce, parmigiano reggiano, black pepper 30
- Spaghetti alla Puttanesca e Polpo** octopus, anchovy, olives, capers, spicy tomato sauce 30
- Spaghetti al Pesto Genovese con Gamberi** blue shrimp, fresh house made basil pesto 33
- Risotto ai Funghi** creamy four mushroom parmigiano risotto made with carnaroli rice - presented and finished tableside in our imported parmigiano reggiano cheese wheel 36 🍄

★ Recommended

**Seasonal Truffle**  
tableside service 30  
*pairing recommendations are indicated by* 🍄

## SECONDI

- Arrosto di Agnello** smoked australian lamb chops, lamb stock demi glace 60
- Bistecca alla Fiorentina** 32oz sous-vide then grilled porterhouse steak presented tableside, broccolini, roasted rosemary potatoes, triple crunch mustard 175 🍄
- ★ **Filetto alla Rossini** 5oz. sous-vide beef tenderloin, foie gras, truffle mashed potatoes, truffle rossini reduction 68 🍄
- Pesce al Sale** salt crusted oven baked whole seabass - two filets presented tableside with roasted rosemary potatoes & herb sauce 77

## PIZZA

- ★ **Pizza Carbonara** local *waimana tkg* poached egg, guanciale, parmigiano reggiano, mozzarella, croccante, truffle oil 33 🍄
- Pizza Margherita** mozzarella, parmigiano reggiano, basil, tomato sauce 28
- Owner's Favorite Pizza** signature pizza - shrimp, maui onion, garlic chips, mozzarella, parmigiano reggiano 35
- Pizza Tre Porcellini** prosciutto cotto, salamino piccante, salciccia, mozzarella, tomato sauce 33
- Pizza Funghi e Tartufo** eryngii, shimeji, maitake, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmigiano reggiano, white truffle oil 35 🍄
- Pizza Prosciutto e Burrata** prosciutto, burrata cheese, mozzarella, local cherry tomatoes, arugula 33



## INSALATE & ZUPPA

- Bagna Cauda** パーニャカウダ 有機野菜のアンチョビガーリック オイルフォンデュ 23
- ★ **Haku Lei** ハクレイ ハワイの伝統的な頭につける花冠をイメージしたサラダ 22
- Insalata Caprese** カプレーゼ 高級ブラータ生チーズとローカルトマト 22
- Zuppa di Aragosta** ロブスタースープ まろやかクリームスープ、シェリー風味 21

## ANTIPASTI

- Carpaccio di Tonno** ハワイ産生マグロのカルパッチョ  
バルサミコ マスタード ドレッシング仕立て 27
- Carpaccio di Polpo** 薄切りタコのガーリック レモン オイルのカルパッチョ 23
- Arancini con Astice** 絶品ロブスターのアランチャーニ 21
- Affettato Misto** イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ 33
- ★ **Tartare di Gamberi e Caviale** 甘エビのタルターレ フランス産キャビアを敷き詰めて 43
- Calamari Fritti** シャキッと揚げたヤリイカのフリット 25

## PASTA

- Spaghetti ai Ricci di Mare** ウニパスタ 甘味たっぷり、生うにのクリーム パスタ 40
- ★ **Cacio e Pepe** ペコリーノとパルミジャーノチーズのとろーりローマ名物パスタ  
テーブルサイドで仕上げます 31
- Spaghetti alla Carbonara** ワイマナロの新鮮卵を使ったカルボナーラ スパゲティ  
白トリュフオイル仕立て\* 36 🍄
- Pappardelle alla Bolognese** 和牛のパッパルデッレ パスタ ラグー赤ワイン仕立て 36
- Tagliatelle ai Frutti di Mare** エビとホタテのタリアテッレ パスタ ニンニクとレモン風味で  
トリュフオイル仕立て 43
- Spaghetti al Pomodoro Fresco** とろけるブラータチーズとフレッシュトマトのスパゲティ 30
- Spaghetti alla Puttanesca e Polpo** ナポリ発祥、タコのスパイシー トマトソース スパゲティ 30
- Spaghetti al Pesto Genovese con Gamberi** ぷりぷり天使のエビ、バジルソース スパゲティ 33
- Risotto ai Funghi** 4種類のキノコのクリーミーなパルミジャーノ・リゾット  
テーブルサイドで仕上げます 36 🍄

## SECONDI

- Arrosto di Agnello** ラムのロースト オーストラリア産ラムの瞬間スモーク 60
- Bistecca alla Fiorentina** 肉屋の主人おすすめ  
豪快ポーターハウスステーキ 175 🍄
- ★ **Filetto alla Rossini** U.S.フィレミニオンステーキ&絶品フォアグラソテー  
トリュフ入りの特製マッシュポテト添え 68 🍄
- Pesce al Sale** スズキの岩塩包み焼き 77

## PIZZA

- ★ **Pizza Carbonara** カルボナーラ・ピッツァ  
とろーり、まろやか半熟卵を添えて 33 🍄
- Pizza Margherita** マルゲリータ 28
- Owner's Favorite Pizza** 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 35
- Pizza Tre Porcellini** ポルチェリーニ3種類のお肉がのったお肉好き様用ピッツァ 33
- Pizza Funghi e Tartufo** オーガニックのキノコ色々 白トリュフ風味 35 🍄
- Pizza Prosciutto e Burrata** 生ハムとフレッシュなブラータチーズのピッツァ 33

★おすすめ人気メニュー

旬のトリュフ  
お客様のテーブルでスライスサービス致します \$30  
🍄 印のメニューに最適

*\*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.*