





Cicchetti
小皿

	Garlic Stir-fried Cabbage and Anchovies ■キャベツとアンチョビのアーリオ・エ・オーリオ	900
	“Bruschetta” 4 types of mushrooms, garlic confit ■4種のキノコとニンニクコンフィのブルスケッタ	2個 700
	Prefectural chicken liver paste ■県産鶏のレバーペースト	950
	Assorted prosciutto, salami, mortadella ■アフェッタートミスト 生ハム、サラミ、モルタデッラ盛り合わせ	1,400
	Assorted Italian Cheese ■イタリア産 チーズの盛り合わせ	1,600
	Pickled vegetables ■野菜のピクルス	850
	Sicilian style vegetable stew with tomatoes ■カポナータ シチリア風 野菜のトマト煮込み	850
	Assorted olives ■オリーブ盛り合わせ	600
	■<おかわり>パーネカラザウ、フォカッチャ フォルマッジディップ盛り合わせ	450
	※フォカッチャのみは+150円	

Dessert
デザート

	Tira-misu ■本家のティラミス ~サルデーニャ島直伝~ イタリアンドルチェ不動の人気No1だと勝手に思っています。	700
	Mount Blanc ■モンテビアンコ 名峰モンブランの形をしたイタリア版モンブラン 栗のクリームとペースト	800
	Home made ice cream ■自家製バニラジェラート	600

47 Grand menu

47 グランドメニュー

Cold appetizers

冷前菜

Put the herb salad in the pizza dough , with prosciutto, parmesan cheese, island pepper and fresh tomato ceviche

■ **Bomba!!!** 2,400

ハーブサラダ、生ハム、パルミジャーノチーズをピッツァ生地で包む。

トマト、キュウリ、紫玉ねぎをライムジュースとオリーブオイルでマリネしたソースで食す。



Wagyu carpaccio with horseradish, parmesan cheese, lime, balsamic

■ **県産和牛のカルパッチョ** 山わさび、パルミジャーノチーズ、ライム、バルサミコ 2,600

和牛の赤身の旨味、山ワサビの辛味、ライムとバルサミコの酸味が口の中でせめぎ合う

Buffalo mozzarella, fig, balsamic sauce.

■ **イタリア産水牛モッツァレラ、イチヂク、オレンジオイル、ナッツ** S 1,800

イチヂクは一度バターとバルサミコで軽くソテーし旨味を引き出す。 +600円でプロシュート乗せ。 M 3,600



Grilled swordfish, eggplant, sun-dried tomatoes, and couscous salad

■ **秋刀魚、揚げ茄子、ドライトマトのクスクス 焼き茄子のソース** 1,800

炙った秋刀魚をシークワサーで軽くマリネ。2種の調理法の茄子。自家製ドライトマトとクスクスでサラダ仕立てに



Carpaccio of bonito, Okinawan herbs, fennel and orange salad.

■ **戻り鰹のカルパッチョ** 琉球ハーブのサルサヴェルデ ウイキョウとオレンジのサラダ

鰹は周りを炙りタタキに。ニンニク、オリジナルブレンドのハーブを刻んだソース。

ウイキョウとオレンジのサラダが爽やかさをプラス。 1,800

Hot appetizer

温前菜



Grilled organic big mushroom<PORTA BELLA>

■ **静岡県 富士山麓 長谷川さんの驚異的ジャンボマッシュルームのオープン焼き** 1,800

富士の湧水で育てる無農薬マッシュルーム 焦がしバターと生ハム、エシャロットのソース

Stewed wagyu reticulum , tamato sauce

■ **国産牛トリッパとギアラのトマト煮込み** 1,800

トリッパ、ギアラ、トマト、香味野菜の旨味を最大限に効かせたブロードで丁寧に煮込む



Oysters, grilled green onions, raw ham gratin ,sea lettuce béchamel

■ **牡蠣、焼きネギ、プロシュートのグラタン アーサのベシヤメル** 2,400

牡蠣とアーサで海香るグラタンに。生ハムの塩気がいい仕事しています。

Homemade italian sausage

■ **キビまる豚 自家製サルシッチャの炭火焼き** タスマニア産 粒マスタード 1,600

ハーブとニンニクを効かせた自家製イタリアンソーセージ。ビールはもちろんワインとも相性◎



<Alba of memories> Tagliolini with super mushrooms, butter, parmesan cheese

■長谷川さんの驚異的マッシュルームのタリオリーニ 1,800
ピエモンテ州の伝統パスタをオマージュ 長谷川さんの生マッシュルームを惜しげもなくスライス

Spaghetti with organic pepper and local papper "PIPERCHI" cheese sauce

■島胡椒ピパーチとスリランカ産 黒胡椒のカチョ・エ・ペペ 1,400
胡椒とチーズのみで仕上げるローマの伝統パスタ ピパーチの香りが病みつきに <スパゲッティ>

Spaghetti with stewed wagyu mince sauce

■県産和牛のラグー 2,200
県産和牛を柔らかくなるまでじっくり煮込んだソース <タリアテッレ>

Spaghetti with squid ink, butter sauce

■県産セイイカのイカ墨 1,900
バターを効かせたトマトソースにたっぷりのイカ墨。お歯黒確定します。 <スパゲッティ>

Spaghetti with tomato and chili sauce

■カラブリア産ンドゥイヤのアラビアータ 1,600
辛いトマトソース。カラブリア産の辛いペースト状のサラミ"ンドゥイヤ"が後引く旨さ <ペンノーニ>

Spaghetti with mussels, clams, mullet, aglio e olio

■ムール貝、アサリ、サルデーニャ島カラスミのアーリオ・エ・オーリオ 1,900
貝の旨味とカラスミの旨味。ニンニクを効かせたオイルベースで。 <スパゲッティ>

NEW

Spaghetti with Pesticide-free basil paste sauce, parmesan cheese, pine nut.

■糸満 和花の畑 無農薬バジルのジェノヴェーゼ 1,800
リグーリア地方を代表するバジルで作るペーストソース。じゃがいもとインゲンでシンプルに <リングイネ>

4 types of cheese ridotto

■クアトロ・フォルマッジのリゾット 1,800
モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、パルミジャーノ4種のチーズの濃厚リゾット

Truffle and mushroom risotto, broken egg yolk

■トリュフとマッシュルームのリゾット 卵黄を崩して 1,900
トリュフとマッシュルームのソースをパルミジャーノで合わせて 卵黄が旨味を上げる

Fish & Meat dish

魚&肉

※メインディッシュは調理に60分程かかりますので
早めにオーダー頂きますようお願い致します。

"Acqua pazza" Simmer fresh fish and shellfish with olive oil, garlic, and tomatoes.

■県産鮮魚とアーサのアクアパッツァ 2,800
ナポリの代表的な魚介のスープ仕立て。魚介が織りなす旨味のハーモニーをお楽しみ下さい



Specialty "Pollo alla diavola47" Roasted whole chicken with original blend spice

■スペシャリータ "ポッロ・アラ・ディアヴォラ47" <丸鶏の悪魔焼き> 半羽 2,400
CROSS47看板メニュー 不動の人気No1 10種類以上のスパイスとジューシーな鶏肉が病みつきに。 1羽 4,600

Okinawan pork cutlet, tomato and garlic sauce

■キビまる豚スペアリブの味噌トマト煮込み 椎茸のリゾット 2,600
沖縄県の郷土料理「イナムドゥチ」甘めの白味噌を使った汁物。トマトを加えた煮込みにアレンジ

Okinawan pork cutlet, tomato and garlic sauce

■キビまる豚トマホークのカツレツ ゴロゴロニンニクのマリナーラソース 3,600
キビまる豚の肩ロースをカツレツに。トマト、ニンニク、オレガノのソースで。

Roasted okinawan beef skirt steak, Mushroom and veal extract cream sauce.

■県産経産牛ハラミの炭火焼きタリアータ キノコのフォンドヴォークリーム 4,200
炭火で仕上げた経産牛ハラミを薄切りに。フォンドヴォークリームに緑胡椒を加え澆刺とした刺激をプラス。

NEW

※Main dish takes about 60 minutes to cook.