



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” fried whitebait, garlic, tomato ■和歌山県 山利の極上釜揚げしらすとニンニク、トマトのブルスケッタ	950
	Prefectural chicken liver paste ■県産鶏のレバーペースト	950
	Homemade ham and tuna sauce ■キビまる豚の自家製ハムとツナのソース “マイアーレ・トンナート”	1400
	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
	Matcha pudding ■抹茶のプリン マスカルポーネのシャンティクリームと一緒に。	700
	Home made ice cream ■自家製ジェラート 「バニラ」 「浜比嘉島の海塩とミルク」 2種の中からお選び下さい。	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

Mango from Okinawa Prefecture, buffalo mozzarella

■ **宜野座村 林さんのマンゴーとイタリア産水牛モッツァレラ** S 1,800

この時期に旬を迎えるマンゴー オリーブオイルでシンプルに味わう。 +¥600で生ハムプラスできます M 3,600

Squid and summer vegetable salad with corn vinaigrette

■ **ヤリイカと夏野菜のサラダ** とうもろこしのヴィネグレットソース 1,800

ボイルしたヤリイカと夏野菜をとうもろこしのヴィネグレットでサッと和える。

Marinated octopus, red melon, tomatoes with awamori moromi vinegar

■ **島ダコ、モーウイ、フレッシュトマト** 首里 瑞穂酒造のもろみ酢マリネ 1,600

島ダコとモーウイ(赤瓜)、トマトをもろみ酢でさっぱりとマリネ。ワインのお供に。

Carpaccio of fresh fish with wasabi aioli sauce, condiment julienne

■ **マグロのカルパッチョ** 山葵のアイオリソース ミョウガと島らっきょうの薬味

周りを軽く炙ったマグロ。アイオリソース(ニンニク入りマヨネーズ)に山葵を加えたソースで 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

Fried tiger prawns, garlic americaine sauce

■ **県産車海老のガーリックシュリンプ** 4尾 2,800

車海老を殻ごとカラッと揚げ、ニンニクを効かせたアメリカーナソースと絡める

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アリーニ 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

■県産和牛のボロネーゼ 2,200

県産和牛ミンチを柔らかくしっとり煮込んだボロネーゼ <タリアテッレ>

Spaghetti with squid ink, butter sauce

■県産セイカのイカ墨 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 <スパゲッティ>

Spaghetti with fried whitebait and bitter melon, aglio e olio

■和歌山県 山利の釜揚げしらすと県産ゴーヤのアーリオ・エ・オーリオ 1,600

160年以上続く老舗しらす屋の極上しらす。ゴーヤの苦味がアクセント。 <スパゲッティ>

Pasta made with Okinawa's prefectural fish "Gurukun" and Okinawa's fennel "Eechobah". Breadcrumbs, raisins, pine nuts and garlic.

■沖縄県魚 グルクンとイーチョーバーのカサレッチェ シチリアンスタイル 1,900

本場ではイワシとウイキョウを用いるが沖縄の県魚「グルクン」と沖縄のウイキョウ「イーチョーバー」で中にはレーズン、松の実、ニンニクを効かせたパン粉。ショートパスタ<カサレッチェ>

4 types of cheese risotto

■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、タレージョ、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 “ポッコ・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 US beef sirloin, Summer vegetables sauce

■USサーロインの炭火焼きタリアータ 夏野菜のサルサカンパニョーラ 3,800

炭火で仕上げたサーロインを薄切りに。細かく刻んだ夏野菜、ニンニク、バルサミコのソースでさっぱりと

※Main dish takes about 60 minutes to cook.