

Cicchetti

小皿



Stir-fried cabbage with garlic and anchovies ■キャベツとアンチョビのアーリオ・エ・オーリオ	900
Marinade Island octopus, celery, dried tomatoes, olives. ■島蛸、セロリ、自家製ドライトマト、オリーブのマリネ	1200
Prefectural chicken liver paste ■県産鶏のレバーペースト	950
Assorted italian ham ■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
Refill Coperto ■<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 ※フォカッチャのみは+150円	450

Dessert

デザート



Tiramisu. ■サルデーニャ島のティラミス	800
Muscat Tart, Moscato wine cream. ■マスカットのタルト モスカートのクリーム	800
Mango and passion fruit gelato, white chocolate mousse. ■宜野座村 林さんのマンゴー&パッションのジェラート ホワイトチョコのムース	800
Chocolate cake, homemade gelato. ■チョコレートテリーヌ 自家製ジェラート	800

Cold appetizers

冷前菜

Seasonal vegetable salad.

■シーズナル47サラダ 夏→秋編

1,600

季節の野菜を様々な調理法で盛り合わせたサラダ。野菜が季節の移ろいを感じさせてくれる。



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, okinawan mango, prosciutto.

■イタリア産 水牛モッツァレラ、宜野座村 林さんのマンゴー、プロシュート

1,900

沖縄県産マンゴーと水牛のクリーミーなモッツァレラのコンボ。



Okinawan tuna and okra tartar, homemade ricotta cheese, and shikuwasa.

■県産 マグロとオクラのタルタル 自家製リコッタチーズ シークワース

1,800

ダイス状にカットしたマグロとオクラをタルタルに。

リコッタチーズのまろやかさと、シークワースの爽やかな酸味が、口の中で軽やかに広がります。



Chilled Capellini with Organic Basil Genovese and Hokkaido Sea Urchin.

■糸満 無農薬バジルのジェノベーゼと生雲丹の冷製カッペリーニ

香り豊かな糸満産バジルのジェノベーゼに、濃厚でクリーミーな生雲丹をたっぷり。

追い雲丹10g +1500円で可能です！

1 portion

1人前 1,900

※混み具合によっては、お時間頂く場合がございます。

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

A cover fee of ¥500 will be charged per person.

※コペルト代としてお一人様¥500頂戴しております。

Pasta / Risotto
パスタ・リゾット



Tagliolini with super mushrooms , butter, parmesan cheese.

■長谷川さんの驚異的マッシュルームのトリオリニ 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

“Cacio e pepe” 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>

"Bolognese" Spaghetti with stewed wagyu mince sauce.

■県産和牛のボロネーゼ 2,200
県産和牛をじっくり煮込んだソース。<スパゲッティ>

Spaghetti with squid ink, tomato 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>

"Arrabbiata" Spaghetti with tomato and chili sauce.

■カラブリア産ンドゥイヤーのアラビアータ 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"ンドゥイヤー"が後引く旨さ <スパゲッティ>



Spaghetti with Fresh sea urchin from Hokkaido, aglio e olio.

■生雲丹のアーリオ・エ・オーリオ 2,900
にんにくとオリーブオイルの香りが、雲丹のクリーミーな旨みを引き立て、ひと口ごとに海を感じる。 <リングイネ>
追い雲丹10g +1500円で可能です！

Spaghetti with prosciutto and arugula, lemon cream sauce.

■プロシュートとルッコラのアルフレード レモンクリーム 1,900
バターとチーズベースのソース。レモンが爽やかに香る。 <スパゲッティ>

4 types of cheese risotto.

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

Fish & Meat dish
魚&肉



Shimanto River wild sweetfish confit with seaweed risotto and shikuwasa,

■四万十川 天然鮎のコンフィ アオサのリゾットとシークワァーサー 3,200
鮎はゆっくり火入れし、骨ごと頂けるコンフィに。アオサの塩味とシークワァーサーの酸味が鮎の旨みを引き立てます。

Roasted fresh fish with Guava and island chili pepper salsa, zucchini puree.

■県産鮮魚のロースト グァバと島唐辛子のサルサ ズッキーニのピューレ 2,800
皮目はパリッと香ばしく焼き上げ、甘酸っぱいグァバとスパイシーな島唐辛子のサルサでトロピカルな印象に。



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 with mozzarella , Okinawan eggplant caponata.

■モッツアレラを挟んだキビまる豚のカツレツ 比嘉さんの茄子のカポナータ 2,800
中からモッツアレラが溶ろけるカツレツ。 茄子のカポナータが、甘みと酸味で味わいを引き立てます。

Charcoal grilled okinawan delievered cow sirloin with Ryukyu sansho pepper salsa verde.

■県産 経産牛の炭火タリアータ 琉球山椒のサルサヴェルデ 3,800
炭火で香ばしく焼き上げたサーロイン。爽やかな辛みの琉球山椒のサルサヴェルデで仕上げた力強い一皿。

※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。
※Main dish takes about 60 minutes to cook.