

# Antipasto Fredde

冷前菜

Mozzarella cheese with pear , dry-cured ham

## ■イタリア産 水牛モッツァレラと洋梨と生ハム

モッツァレラのクリーミーさ、黄桃の甘み、生ハムの塩気。三味一体。白ワイン必須！！

S. 1,800  
M. 3,600

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

## ■Bomba!!!

爆弾の様に膨らんだピッツァ生地と岸本ファームの無農薬ハーブサラダ  
生ハム、パルミジャーノチーズ、島唐辛子とフレッシュトマトのセビーチェで食す

2,400

Watercress salad with balsamic sauce

## ■南城市 垣花樋川 親川さんのクレソンのインサラータ

全国名水百選 "垣花樋川" の湧水で育った濃厚な味わいのクレソンのサラダ パルミジャーノとバルサミコで

1,400

Marinated pesticide-free basil genovese and octopus, tomatoes, purple onions and olives

## ■島蛸ジェノベーゼ

岸本ファームの無農薬バジルのジェノベーゼと島蛸、セミドライトマト、オリーブのマリネ

1,600

Wagyu carpaccio with horseradish, lime, balsamic

## ■漢方和牛とうがらしのカルパッチョ 山わさびとライムとバルサミコ

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

2,600

Marinade okinawan squid and okinawan red cucumber, herb dressing

## ■県産ヤリイカとモーウイのハーブマリネ

ヤリイカ、モーウイ（赤ウリ）、赤玉ねぎ、ハーブを自家製ハーブヴィネグレットでマリネ

1,800

Okinawan pork country-style pâté

## ■キビまる豚のリエット

豚肉を柔らかく煮込み、ほぐしてペースト状にした料理。ワインのお供に最高！！

1,200

Prefectural chicken liver paste

## ■県産鶏のレバーペースト

白レバーとじっくり炒めた玉ねぎをペーストにし、白トリュフオイルで香り付け

950

Assoeted charcuteries

## ■アフェッタートミスト ~ハム、サラミの盛り合わせ~

アメリカ産生ハム、モルタデッラ、サラメ・ナテッラーレ（ニンニク入りサラミ）

1,400

Pickled vegetables

## ■ヴェルデウーレ・ソットアチエート

野菜のピクルス モーイ、青パパイヤ、パプリカ、コリンキーかぼちゃ、キュウリ

900

Eggplant, zucchini, paprika, onions, carrots, celery boiled in tomatoes

## ■カポナータ

茄子、ズッキーニ、パプリカ、玉ねぎ、人参、セロリのパレルモ風トマト煮

950

Assoeted olives

## ■オリーブ盛り合わせ

種入りグリーンオリーブ、ブラックオリーブ、グリーンオリーブ

700

## ■<おかわり>自家製ファカッチャ 1P

ソースに付けたい時にどうぞ

150

## ■<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

最初に出てくるいつものあれです

450

## Antipasto Caldo

温前菜

Grilled organic big mushroom <PORTA BELLA>

■長谷川さんの驚異的ジャンボマッシュルームのオーブン焼き 1,800  
静岡県 富士山麓で育つ驚異的マッシュルーム 焦がしバターと生ハム、エシャロットのソース

Stewed wagyu reticulum , tomato sauce

■国産牛トリッパとギアラの旨味炸裂 煮込み トリュフ香るビスマルク風 1,900  
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

Lotus root and home made sowbelly frit, oregano and olive oil sauce

■バッカラとジャガイモのクリーム煮 1,800  
鱈の塩漬 (バッカラ) とジャガイモをクリーム煮に。パンのお代わり必須!

Fried Okinawan prawn with garlic Américaine sauce

■県産車海老のガーリックシュリンプ 2,800  
県産 車海老を殻ごとカラッと素揚げ ニンニク、バター、アメリカヌソースで殻ごと召し上がれ

White wine and garlic steaming mix clams

■貝・貝・貝 2,400  
ホンビノス、ムール、アサリを白ワインとニンニクでただただシンプルに蒸し焼き

Grilled seasonal vegetables with anchovy and garlic sauce

■滋賀県 みなくちファーム無農薬野菜のグリリア スクガラスのバーニャカウダ 2,300  
みなくちファームの旬野菜をシンプルにグリル。スクガラス (アイゴの稚魚の塩漬) のバーニャカウダソース

## Pasta

パスタ

<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<アルバのメモリエ> 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 parmesan cheese and dry-cured ham , arugula

■スパゲッティ パルミジャーノ BASTA PASTA STYLE 1,800  
24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノの中で仕上げる 生ハムとルッコラを乗せて <スパゲッティ>

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

■スリランカ産 黒胡椒と島胡椒ピパーチのカチョ・エ・ペペ 1,600  
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 smoked spanish mackerel and grilled green onions , peperoncino

■常磐 鱈の燻製 焼きネギとセミドライトマトのアーリオ・エ・オーリオ 2,000  
自家製の鱈の燻製と甘みを引きだした焼きネギのオイルパスタ <スパゲッティ>

Spaghetti with blue crab tomato cream sauce, pesticide-free lemon peer

■県産ワタリガニのトマトクリーム レモンのゼスト 2,900  
ワタリガニの殻で取った濃厚なエキスのソース レモンの皮で爽やかさをプラス <リングイネ>

Spaghetti with organic basil sauce, potatoes, common beans

■岸本ファーム無農薬バジルのジェノベーゼ 1,900  
じゃがいもとインゲンと無農薬バジルのジェノベーゼ。リグーリアスタイル <カサレッチェ>

Spaghetti with stewed wagyu tendon sauce

■うるま市 山城牛のボロネーゼ メディチ家風 2,200  
山城牛の牛すじとミンチのボロネーゼ クリームと緑豆を加えたメディチ家風 <タリアテッレ>

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

■カラブリア産ドゥイヤのアラビアータ 1,800  
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"ドゥイヤ"が後引く旨さ <ペンノーニ>

Risotto  
リゾット

4 types of cheese

■クアトロ・フォルマッジ 2,000

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

Okinawan squid and squid ink sauce

■県産 白イカのイカ墨リゾット 2,000

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。

Pesce  
魚

"Cacciucco" Steamed Okinawa fish, clam, tomato, Shell ginger

■県産鮮魚、車海老のカッチュッコ 3,200

トスカーナ州 リヴォルノ発祥 魚介のスープ 5種の魚介が織りなす旨味のハーモニーに溺れること間違い無し

Grilled Okinawan octopus , salted squid guts sauce with Okinawan-style tofu and potato puree

■島蛸のステーキ イチャガラスのソースとフーチバー 2,600

柔らかく煮た島蛸を香ばしくグリル イカ墨塩辛のソートとヨモギのペースト

Roasted okinawan fish, with eggplant, island leek

■県産鮮魚のロースト ディルとバイマックルの白ワインソース 2,800

皮目をパリッとロースト。バイマックルを使用する事で東南アジアとイタリアンの融合。

Carne  
肉

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

■スペシャリータ “ポッコ・アラ・ディアヴォーラ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

Grilled Okinawan pork Tomahawk with various mushroom sauces

■キビまる豚トマホークグリリア フーチバーと自家製ピクルスのソース 300g 3,600  
オリジナルカットのトマホーク ロースからスペアリブまで良いとこ取り

Roasted US beef sirloin , Soy sauce garlic butter and bourbon whiskey

■USサーロインのビステッカ 島ニンニクバター醤油 バーボンの香り 300g 4,200  
熱々の皿で豪快に仕上げるステーキ ニンニクバター醤油の香りが食欲をそそる 400g 5,400  
500g 6,600

Cutlet lamb with original spice "dukkah" , tomato vinegar sauce

■漢方牛マクラの赤ワイン煮込み 季節野菜のピューレ 3,500  
"マクラ"腕肉を赤ワイン、香味野菜、トマトで柔らかくなるまで煮込む 肉肉しい旨味が口に広がる

Dolce  
ドルチェ

Tira-misu from sardegna

■本家のティラミス ~サルデーニャ島直伝~ 800  
イタリアンドルチェ不動の人気No1ではないでしょうか、

Mango and yogurt ice cake

■四万十ゆず&ホワイトチョコ&アーモンドのセミフレッド 800  
イタリアンアイスクーキ 口をサッパリさせたい貴方にオススメ!!

Orange peel panna-cotta , chamomile sauce

■エスプレッソのプリン 栗のソース アマレットのジェラート 1,000  
ジェラートに少しお酒が入ってます!! バニラジェラートにも変更出来ますよ!

Home made ice cream

■自家製ジェラート 800  
バニラ、抹茶からお選び下さい

※コベルトお一人様¥500を頂戴致します。

※メニューは税込みの値段表記です。