




## Antipasto

Watercress and super mushrooms salad with balsamic sauce  
ハーブサラダ パイナップルのヴィネグレット 1,200

Caesar salad , Romaine lettuce and fried egg  
ロメインレタスのシーザーサラダ ビスマルク風 1,400

 Okinawa island octopas and celery and dried mullet roe  
島蛸とセロリ サルデーニャ島のカラスミのマリネ 1,000

Italian mozzallela with eggplant caponata  
イタリア産水牛モッツァレラと茄子のカポナータ 1,400

 Italian mozzallela with eggplant caponata  
県産鮮魚のカルパッチョ ビーツのヴィネグレット 1,200

 Tuna tartar with aioli sauce  
県産マグロのタルタル ブラックオリーブのアイオリソース 1,400

 Okinawan prawn with tomato and onion salad  
県産 車海老とトマト、紫玉ねぎのカタラーナ (サラダ仕立て) 2,400

Asparagus with black truffle sauce and Soft-boiled eggs  
アスパラガス トリュフのヴィネグレットと半熟卵 1,600

Assoeted charcuteries  
アフエッタートミスト 生ハム、サラミの盛り合わせ 950

 Okinawan porc Pate  
キビまる豚のパテ タスマニア産粒マスタード 950

Roasted tomato with garlic , bruschetta  
ニンニクたっぷり 焼きトマトのブルスケッタ 1,000

Grilled organic big mushroom<PORTA BELLA>  
富士山の麓・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 1,500

Roasted seasonal vegetable with Taleggio  
旬野菜とタレッジョのオープン焼き 1,200

## Dolce




Today's recommendation dessert  
今日のドルチェ 650

Tira-misu from sardegna  
本家のティラミス ～サルデーニャ島直伝～ 650




Vanilla gelato  
バニラジェラート 650



## Pasta

	Spaghetti with Nduja <Arrabbiata style> 茄子とカラブリア産ンドゥイヤのアラビアータ	1,400
	Spaghetti with yanbaru chicken and bell pepper and rosemary, peperoncino やんばる鶏&ピーマン&ローズマリーのアーリオ・エ・オーリオ スパゲッティ	1,400
	"Cacio e pepe" organic papper and local papper "PIPERCHI" オーガニック胡椒とピパーチのカチョ・エ・ペペ	1,400
	Spaghetti with OKinawan spuid and spuid ink sauce 県産セイカのイカ墨スパゲッティ	1,800
	<Alba of memories> Tagliolini with super mushrooms 長谷川さんの驚異的マッシュルームのタリオリーニ	1,400
	Gnocchi with Gorgonzola and Italian sausage, cream sauce ゴルゴンゾーラとサルシッチャのニョッキ	1,800
	Spaghetti with sea urchin and lemon, tomato-cream sauce 雲丹のパスタ トマトクリーム レモンのゼスト	2,000

## Secondi

	Specialty "Pollo alla diavola47" Roasted whole chicken with original blend spice スペシャリータ“ポッロ・アラ・ディアヴォーラ47” <丸鶏の悪魔焼>	半羽 2,100 1羽 3,200
	Cutlet yanbaru pork with parmigiano reggiano and arugula やんばるあぐーのカツレツ ルッコラとパルミジャーノ	2,400
	Fukushima beef steak with Ishigaki Island salt 福島牛ランプのビステッカ 石垣島の塩	4,600
	Roasted lamb with Green pepper sauce NZ産仔羊 もも肉のロースト グリーンペッパーソース	3,600
	Fresh fish soup tailoring 県産鮮魚のスツパ・ディ・ペッシェ サフランの香り	2,400

※ 席料 (コベルト) お一人様 ¥500 を頂戴致します  
※ 税込みの値段表記です