

Antipasto Fredde

冷前菜

"Caprese" Mozzarella cheese with okinawan tomato, Basil sauce

■イタリア産 水牛モッツァレラと宜野座村 林さんのトマトのカプレーゼ
イタリアン王道の前菜。素材にこだわり一手間加えたカプレーゼの美味さを体験下さい。

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 and mushroom 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" の湧水で育ったクレソンのサラダ パルミジャーノと長谷川さんのマッシュルーム

1,600

Okinawan squid and green vegetable's with passion fruit vinegar dressing

■県産ヤリイカと宜野座村 林さんのパッションフルーツのインサラータ
ヤリイカ、緑野菜、紫玉ねぎをパッションフルーツのヴィネグレットで爽やかに仕立てる

1,800

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

Okinawan skipjack tuna and island shallot with lemongrass fish sauce

■県産 鰹の異国タタキ レモングラスと魚醤のソース 島らっきょうの薬味
県産の鰹をレモングラスのエスニックソースと島らっきょうの薬味で 異国情緒溢れるタタキ

1,900

Okinawan strawberry with prosciutto

■宜野座村 妻鹿さんの苺と生ハム

今が旬の宜野座の苺 薔薇の香りのような豊かな香りと生ハムの塩気が◎

1,800

Cicchetti

とりあえずの一皿

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

Pickled vegetables

■野菜のピクルス

県産野菜を少し甘めのピクルス液で漬け込みます。フォーク休めにどうぞ。

900

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

■カポナータ

契約農家直送の野菜のパレルモ風トマト煮

950

Assorted 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 , tamato sauce

■国産牛トリッパとギアラの旨味炸裂 煮込み 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

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り

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 隠し味にオリオンビール

Grilled seasonal vegetables with blue cheese sauce

■契約農家直送野菜とスカモルツァ アフミカータのオーブン焼き 2,000
契約農家新鮮旬野菜とモッツァレラチーズから水分を抜いて作るスカモルツァチーズの燻製版をご一緒に

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 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

■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 sakura shrimp and okinawan tomato, basil, olive oil, garlic

■桜海老と林さんのトマト バジルのアーリオ・エ・オーリオ 1,800
春の代名詞 桜海老をフレッシュトマトとバジルでオイルパスタに <スパゲッティ>

Spaghetti with clam and sprout, dried mullet roe, olive oil, garlic

■浅利と芽キャベツ サルデーニャ島のカラスミのアーリオ・エ・オーリオ 2,100
皆大好きボンゴレビアンコ。カラスミと芽キャベツがいい仕事しています。 <スパゲッティ>

Spaghetti with homemade salsiccia and spring vegetables ,cream sauce

■キビまる豚の自家製サルシッチャと春野菜のクリーム 2,000
ハーブやスパイスを効かせた粗挽きソーセージと春野菜のクリームパスタ <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 mince sauce

■漢方和牛のボロネーゼ 2,200
漢方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 tomato and chili sauce

■県産 白イカのイカ墨 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。 <スパゲッティ>

Spaghetti with tomato and chili sauce

■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 risotto

■クアトロ・フォルマッジのリゾット 2,000

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

Oyster and rape blossoms, sea lettuce risotto

■牡蠣と菜の花 アーサのリゾット 2,200

牡蠣をペーストにした濃厚エキスとチーズのリゾット 牡蠣好きには堪らない磯の香りが広がる

Pesce
魚

""Acqua pazza" Stewed okinawa fish, clam, tomato, Shell ginger

■県産鮮魚と車海老のアクアパッツァ 3,200

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に溺れること間違い無し

Stewed in squid ink okinawan octopus with mugwort paste, couscous

■島蛸の墨煮 フーチバーのペーストとクスクス 2,800

イカ墨で柔らかく煮た島蛸 ヨモギのペースト、クスクスと食す こちらもお歯黒確定!

Roasted okinawan swordfish, with herb bread crumbs, shikwasa

■県産メカジキのロースト 香草パン粉と完熟シークワサー 2,800

メカジキをしっとり焼き上げ香草パン粉をまぶしかけ完熟したシークワサーを絞って。シチリアスタイル

Carne
肉

※メインディッシュは調理に40~50分要しますので
早めにオーダー頂きますようお願い致します。

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

"Italian-style oden" Stewed okinawan pork various parts with farmer direct vegetables

■NZ産 仔羊のロースト 泡盛マルサラソースと田芋のドゥルワカシー 3,800

仔羊をロースト 泡盛とマルサラ酒のソースと琉球宮廷料理 "ドゥルワカシー"

※茹でた田芋に、ズイキと呼ばれる茎の部分やかまぼこ、干しシイタケ、豚肉などを入れ、だし汁で練りあげたもの

Okinawan pork tomahawk cutlet with roasted almonds, company-secret worcestershire sauce

■キビまる豚トマホークのコトレッタ CROSSグループ秘伝のウスターソース 3,600

オリジナルカットの骨つきトマホークを豪快にカツレツに ウスターソースの販売もする予定です。

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

※Main dish takes 40-50 minutes to cook, so

"Please place your order as soon as possible."

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だと勝手に思っています。

Orange, chocolate, almond, dried fruit ice cake

■オレンジ&チョコレート&アーモンド&ドライフルーツのセミフレッド 800

イタリアンアイスクーキ 食べ応え抜群!!

Rum raisin cheesecake

■自家製ラムレーズンのチーズケーキ 800

ラムレーズンに少しお酒が入ってます!!

Home made ice cream

■自家製ジェラート 800

バニラ、抹茶、アマレットからお選び下さい

※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。