

Antipasto Fredde

冷前菜

Mozzarella cheese with prosciutto, parmesan cheese

■イタリア産 水牛モッツァレラとプロシュート&パルミジャーノ&セルバチコ
イタリア産の濃厚モッツァレラを生ハム&チーズでシンプルに仕立てる

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

Italian-style potato salad with island octopus and potatoes

■島蛸とじゃがいものインサラータルッサ イタリア版ポテサラ
“ロシア風”という意味のピエモンテ州の伝統料理 マスカルポーネとアンチョビがおいしい仕事しています

1,600

Okinawan prawn, squid, clam, octopus, couscous with passion fruit vinegar dressing

■魚介とクスクスのインサラータ パッションフルーツソース
車海老、ヤリイカ、浅利、島蛸をクスクスと一緒にパッションフルーツのヴィネグレットで

2,100

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 marinated eggplant and mint with aioli sauce

■県産 鰹の異国タタキ 茄子とミントのマリネ薬味 アイオリソース
鰹を茄子とミントをマリネした薬味とニンニクを効かせたアイオリソースで。 異国情緒溢れるタタキ

1,900

Cicchetti

おつまみ

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
キャベツをさっと炒めてニンニクとアンチョビを絡ませる ワインのお供に最高!

950

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

Assorted Italian Cheese

■イタリア産 チーズの盛り合わせ
その時のチーズを3種類盛り合わせ 食事終わりにワインが残っていたら頼みたくなっちゃう。

1600

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

Wagyu liver sauté with red wine vinegar sauce

■漢方和牛レバーソテー 蜂蜜を効かせたアグロドルチェ 1,800
和牛のレバーをサクトロに仕上げ 蜂蜜、玉ねぎ、赤ワインビネガー、ドライトマトのソースと絡める

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

Eggplant & Tomato & Mozzarella & Beef Ragù Gratin with Genovese Sauce

■茄子&トマト&モッツァレラ&牛ラグーのグラタン ジェノヴェーゼソース 1,900
茄子、トマト、モッツァレラ、牛ラグーをサンドし焼き上げる 仕上げにジェノヴェーゼソースをかける

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>

"Carbonara" Spaghetti with pancetta and black pepper, egg cream sauce.

■自家製パンチェッタの濃厚カルボナーラ 1,900
ローマを代表するパスタ 卵黄のみで作る濃厚ソース <スパゲッティ>

Spaghetti with skipjack tuna and onion, anchovies, tomato sauce

■県産鰹と新玉ねぎのプッタネスカ 1,700
ナポリを代表するパスタ アンチョビを効かせたトマトソース 太めのパスタ<ブカティーニ>で

Spaghetti with squid, zucchini, dried mullet roe, olive oil, garlic

■ヤリイカ&ズッキーニ&サルデーニャ島カラスミのアーリオ・エ・オーリオ 1,800
ヤリイカとカラスミの魚介の旨味が詰まったのオイルパスタ <スパゲッティ>

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 <リングイネ>

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 squid ink, butter 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、タレージョ、パルミジャーノ4種のチーズの濃厚リゾット

Clam and dried mullet roe risotto

■浅利とサルデーニャ島カラスミのリゾット 2,100
浅利の旨味、カラスミの塩味が絶妙

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

Roasted okinawan fish with ryukyu pepper tapenade sauce, chickpea puree

■県産鮮魚のロースト 琉球山椒タプナードソース ひよこ豆のピューレ 2,800
皮目パリッと身はしっとり焼き上げる 琉球山椒を効かせピリッとしたオリーブペーストのソース

Carne
肉

※メインディッシュは調理に約60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

"Roasted lamb with awamori marsala sauce, ryukyu court cuine "Durwakasi"

■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 , Moromi vinegar tomato sauce

■キビまる豚トマホークのコトレッタ 瑞穂酒造もろみ酢のケッカソース 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 もろみ酢を使った心地よい酸味のあるソース

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 about 60 minutes to cook.

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!!

Pudding with rum

■瑞穂酒造ISLAND RUMのプリン 黒糖リキュール「KOKUTO DE LEQUIO」 800
ラムと黒糖リキュールの味わい、香りが口いっぱいに広がります! 大人のプリン。

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。