

DEGUSTAZIONE

\$130 per guest

\$60 wine pairing (2oz)
*tax and gratuity are not included

Stuzzichino

Tartare di Gamberetti con Caviale
caviar, ama ebi, light yuzu vinaigrette

🍷 *Champagne, Devaux "Grand Reserve Brut", Champagne, France*

Zuppa

Zuppa di Aragosta
lobster bisque, claw meat, brioche

🍷 *Pinot Grigio Rosé, Scarbolo "Ramato", Friuli Venezia Giulia, Italy*

Insalata

Insalata Caprese
locally grown tomatoes, burrata cheese, petite basil

🍷 *Chardonnay, Il Borro "Lamelle", Toscana, Italy*

Pasta

Tagliatelle ai Ricci di Mare
uni, white wine garlic tomato cream sauce (a la carte size + \$10)

🍷 *Sauvignon Blanc / Semillon, Cullen Margaret River Valley, Australia*

-or-

Tagliatelle Bolognese
fresh tagliatelle with wagyu beef meat sauce

🍷 *Pinot Noir, Grosjean "Vigna Tzeriat", Valle d'Aosta, Italy*

Secondo

Filetto di Manzo al Pepe Verde
filet mignon with mashed potatoes, green peppercorn sauce

🍷 *Chianti Classico Riserva, Tenuta di Arceno, Toscana, Italy*

Dolce

Tiramisu
a deconstructed take on arancino's signature tiramisu

Insalate & Zuppa

Bagna Cauda fresh vegetable crudités, warm anchovy garlic dip 23

★ **Haku Lei** inspired by the beautiful art and tradition of the hawaiian floral head crown - locally grown mixed greens & vegetables, red wine vinaigrette 22

Insalata Caprese locally grown tomatoes, burrata cheese, petite basil 22

Zuppa di Aragosta lobster bisque, claw meat, brioche 21

Minestrone homemade vegetable soup 18

Antipasti

Tartare di Mare ahi, kona kanpachi, avocado tartare, tobiko 27

Carpaccio di Polpo thinly sliced octopus, celery ribbon, olives, garlic crunch, lemon garlic olive oil dressing 23

Arancini fried pomodoro risotto croquette with bolognese and mozzarella, arrabbiata sauce 20

Affettato Misto soppressata, coppa, prosciutto crudo, salamino piccante, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, coccoli 33

★ **Tartare di Gamberi e Caviale** ama ebi, caviar, light yuzu vinaigrette 48

Calamari Fritti fried calamari, arrabbiata sauce 25

Carpaccio di Manzo thinly sliced raw wagyu beef, arugula, parmigiano reggiano, lemon dressing 36

Secondi

Arrosto di Agnello smoked australian lamb chops, lamb stock demi glace 60

Bistecca alla Fiorentina 32oz sous-vide then grilled porterhouse steak presented tableside, broccolini, roasted rosemary potatoes, triple crunch mustard 175

★ **Filetto alla Manzo al Pepe Verde** 5oz. filet mignon, mashed potatoes, green peppercorn sauce 60

Pesce al Sale salt crusted oven baked whole seabass - two filets presented tableside with roasted rosemary potatoes & herb sauce 77

Pasta

Spaghetti ai Ricci di Mare uni, white wine garlic tomato cream sauce 40

★ **Cacio e Pepe** classic roman dish – pecorino romano, parmigiano reggiano, toasted black peppercorn & spaghetti prepared tableside in our imported pecorino romano cheese wheel 31

Rigatoni Amatriciana guanciale, onion, spicy garlic tomato sauce, pecorino romano 32

Pappardelle alla Bolognese fresh made pappardelle, wagyu beef bolognese 36

Tagliatelle ai Frutti di Mare fresh made tagliatelle, blue shrimp, *hokkaido* scallop, light truffle oil, lemon garlic white wine sauce 43

Spaghetti al Pomodoro Fresco burrata cheese, locally grown tomato concassé garlic olive oil sauce, parmigiano reggiano 30

Spaghetti alla Puttanesca e Polpo octopus, anchovy, olives, capers, spicy tomato sauce 30

Spaghetti al Nero di Seppia calamari, spicy garlic squid ink sauce 32

Risotto ai Funghi creamy four mushroom parmigiano risotto made with carnaroli rice - presented and finished tableside in our imported parmigiano reggiano cheese wheel 36

Spaghetti alla Vongole fresh manila clams, cherry tomato, garlic oil 34

Pizza

★ **Pizza Carbonara** local *waimana tkg* poached egg, guanciale, parmigiano reggiano, mozzarella, croccante, truffle oil 33

Pizza Margherita mozzarella, parmigiano reggiano, basil, tomato sauce 28

Owner's Favorite Pizza signature pizza - shrimp, maui onion, garlic chips, mozzarella, parmigiano reggiano 35

Pizza Tre Porcellini prosciutto cotto, salamino piccante, salciccia, mozzarella, tomato sauce 33

Pizza Funghi e Tartufo eryngii, shimeji, maitake, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmigiano reggiano, white truffle oil 35

Pizza Prosciutto e Burrata prosciutto, burrata cheese, mozzarella, local cherry tomatoes, arugula 33

Pizza of the Month

★ **Pizza Gorgonzola e Pera** parmigiano, mozzarella, gorgonzola, pear, walnut & honey 30

* A 1% kitchen service charge is included to all checks to assist in the escalating cost of living. 100% of the charge goes directly to our dedicated culinary staff.

* an 18% automatic gratuity will be applied for parties of 8 or more.

*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

DEGUSTAZIONE

\$130 per guest

\$60 wine pairing (2oz)

*tax and gratuity are not included

Stuzzichino

Tartare di Gamberetti con Caviale

キャビアと甘エビのマリアージュ

 *Champagne, Devaux "Grand Reserve Brut", Champagne, France*

Zuppa

Zuppa di Aragosta

まるやかに仕立て上げたロブスターのクリームスープ シェリー風味

 *Pinot Grigio Rosé, Scarbolo "Ramato", Friuli Venezia Giulia, Italy*

Insalata

Insalata Caprese

カプレーゼ プラータ生チーズとローカルトマト

 *Chardonnay, Il Borro "Lamelle", Toscana, Italy*

Pasta

Tagliatelle ai Ricci di Mare

甘みたっぷり 生うにのクリームソース タリアテッレ

(単品サイズを追加\$10でご注文いただけます)

 *Sauvignon Blanc / Semillon, Cullen Margaret River Valley, Australia*

-or-

Tagliatelle Bolognese

和牛ボロネーゼ (単品サイズを追加\$10でご注文いただけます)

 *Pinot Noir, Grosjean "Vigna Tzeriat", Valle d'Aosta, Italy*

Secondo

Filetto alla Manzo

U.S.フィレグリル グリンペッパーソース添え

 *Chianti Classico Riserva, Tenuta di Arceno, Toscana, Italy*

Dolce

Tiramisu

ティラミス

Insalate & Zuppa

Bagna Cauda

バーニャカウダ 有機野菜のアンチョビガーリック オイルフォンデュ 23

★ Haku Lei

ハクレイ ハワイの伝統的な頭につける花冠をイメージしたサラダ 22

Insalata Caprese

カプレーゼ イタリア直送ブラータチーズとチェリートマト 22

Zuppa di Aragosta

ロブスタースープ まろやかクリームスープ、シェリー風味 21

Minestrone

野菜たっぷりベジタブルスープ 18

Antipasti

Tartare di Mare

マグロ、カンパチとアボカドのタルターレ 27

Carpaccio di Polpo

薄切りタコのガーリック レモン オイルのカルパッチョ 23

Arancini

トマトリゾットアランチーニ 20

Affettato Misto

イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ 33

★ Tartare di Gamberi e Caviale

甘エビのタルターレ フランス産キャビアを敷き詰めて 48

Calamari Fritti

シャキッと揚げたヤリイカのフリット 25

Carpaccio di Manzo

和牛ビーフカルパッチョ
削りたてパルメジャーノとルッコラ レモンドレッシング 36

Secondi

Arrosto di Agnello

オーストラリア産ラムの瞬間スモーク 60

Bistecca alla Fiorentina

ビステッカフィオレンティーナ
豪快ポーターハウスステーキ 175

★ Filetto alla Manzo

U.S.フィレグリル グリーンペッパーソース 60

Pesce al Sale

ブランジーノ(スズキ)の岩塩包み焼き 77

*全てのお会計には1%のキッチンサービス料金が含まれています。この料金の100%が調理スタッフに直接支払われま

* 8人以上のテーブルのお会計に18%のサービス料金が含まれます。

*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Pasta

Spaghetti ai Ricci di Mare

ウニパスタ 甘味たっぷり、生うにのクリームパスタ 40

★ Cacio e Pepe

ペコリーノチーズと黒こしょうローマ名物パスタ
テーブルサイドで仕上げます 31

Rigatoni Amatriciana

グアンチャーレとスイートオニオンの
アマトリチャーナ風リガトーニ 32

Pappardelle alla Bolognese

和牛のパッパルデッレ パスタ
ラゲー赤ワイン仕立て 36

Tagliatelle ai Frutti di Mare

エビとホタテのタリアテッレ パスタ
ニンニクとレモン風味でトリュフオイル仕立て 43

Spaghetti al Pomodoro Fresco

ブラータチーズとフレッシュトマトのスパゲティ 30

Spaghetti alla Puttanesca e Polpo

タコのスパイシートマトソース スパゲティ 30

Spaghetti al Nero di Seppia

イカスミのピリ辛真っ黒スパゲッティ 32

Risotto ai Funghi

色々キノコのパルミジャーノ・リゾット
テーブルサイドで仕上げます 36

Spaghetti alle Vongole

アサリとチェリートマトスパゲッティ 34

Pizza

★ Pizza Carbonara

カルボナーラ・ピッツァ
半熟卵とグランチャーレ黒コショウをきかせて 33

Pizza Margherita

マルゲリータ 28

Owner's Favorite
Pizza

オーナーお気に入りピッツァ えび、オニオン
たっぷりガーリックチップ 35

Pizza Tre Porcellini

ポルチェリーニ お肉好き様用ピッツァ 33

Pizza Funghi e Tartufo

オーガニックのキノコ 白トリュフ風味 35

Pizza Prosciutto e Burrata

プロシュートとブラータルッコラのピッツァ 33

Pizza of the Month

★ Pizza Gorgonzola e Pera

洋ナシとゴルゴンゾーラピッツァ蜂蜜と一緒に 30