

HOLIDAY
SPECIAL COURSE

\$160 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*

Antipasto Freddo

Carpaccio di Manzo

thinly sliced raw wagyu beef, arugula, parmigiano reggiano,

lemon dressing - finished tableside

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

Antipasto Caldo

Arancini con Fegato e Tartufo

fried risotto croquette, foie gras, truffles, parmigiano reggiano sauce

 *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-

Rigatoni alla Carbonara

local waimana tkg poached egg, parmigiano reggiano, cream, guanciale,

truffle butter - finished tableside (a la carte size + \$10)

 *Pinot Grigio, "Spirito d'Italia", Trentino, Alto Adige, Italy*

Secondo

Filetto alla Rossini

5oz. beef tenderloin, fried maitake, foie gras, mashed potatoes, rossini reduction

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

Dolce

Fragole con Gelato

fresh strawberries, fondo montebello aceto balsamico di modena glaze,

house made vanilla gelato

INSALATE & ZUPPA

★ **Insalata Misticanza** organic mixed greens, petite vegetables, raspberry vinaigrette foam dressing 22

Insalata Caprese locally grown tomatoes, mozzarella di bufala, petite basil 22

Insalata alla Cesaref lame grilled baby romaine, guanciale, parmigiano reggiano croccante 22

Zuppa di Aragosta lobster bisque, claw meat, brioche 21

ANTI PASTI

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


★ **Carpaccio di Capesante** hokkaido scallop slices raw, sea asparagus, pea tendrils, red onions & tobiko caviar with light champagne dressing 35


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

Calamari Fritti fried calamari, arrabbiata sauce 25

SECONDI

Arrosto di Agnello grilled australian lamb chops, roasted onion 60

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

★ **Filetto alla Rossini** 5oz. beef tenderloin, fried maitake, foie gras, mashed potatoes, rossini reduction 68 

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

★ Recommended

Seasonal Truffle

tableside service 30

pairing recommendations are indicated by 

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 prepared tableside in an imported pecorino romano cheese wheel 31

Spaghetti alla Carbonara local waimana tkg poached egg, parmigiano reggiano, cream, guanciale, truffle butter 36

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

Risotto al Parmigiano carnaroli rice, parmigiano reggiano, white wine, cream, butter, presented and finished tableside in an imported parmigiano reggiano cheese 29

PIZZA

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

Owner's Favorite 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 OF THE MONTH

Please inquire with your server about this month's pizza flavor.

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

* 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.

HOLIDAY SPECIAL COURSE

お一人様 \$160

\$60 ワインペアリング (2oz)

*税金とチップは含まれていません

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

Antipasto Freddo

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

ー テーブルサイドで仕上げます

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

Antipasto Caldo

Arancini con Fegato e Tartufo

トリュフリゾット フォアグラを詰めたアランチャーニ

Chardonnay, Il Borro "Lamelle", Toscana, Italy

Pasta

Tagliatelle ai Ricci di Mare

甘みたっぷり 生ういのクリームソース 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-

Rigatoni alla Carbonara

ワイマナロの新鮮卵を使ったカルボナーラ リガトーニ白トリュフオイル仕立て*

(単品サイズを追加\$10でご注文いただけます)

 Pinot Grigio, "Spirito d'Italia", Trentino, Alto Adige, Italy

Secondo

Filetto alla Rossini

U.S.フィレミニオンステーキ、舞茸フリット、フォアグラソテー、ロッシーニソース、マッシュポテト添え

 Chianti Classico Riserva, Tenuta di Arceno, Toscana, Italy

Dolce

Fragole con Gelato

スイートパルサミコでマリネしたストロベリーにバニラジェラートをトッピング



INSALATE & ZUPPA

Insalata Misticanza	朝採りプティ有機野菜 爽やかなラズベリービネグレットフォームと合わせて 22
Insalata Caprese	カプレーゼ イタリア直送水牛モッツアレラとチェリートマト 22
Insalata alla Cesare	シーザーサラダ グリルドロメインレタスとグアンチャーレ パルミジャーノクロカンテ 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

ANTIPASTI

Carpaccio di Capesante	北海道産生ホタテのカルパッチョ 35
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


SECONDI

Arrosto di Agnello	オーストラリア産ラムのグリル 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 Rossini	U.S.フィレミニオンステーキ、舞茸のフリット、フォアグラソテー、 ロッシーニソース、マッシュポテト添え 68 
Pesce al Sale	ブランジーノ(スズキ)の岩塩包み焼き 77

PASTA


Spaghetti ai Ricci di Mare	ウニパスタ 甘味たっぷり、生ういのクリームパスタ 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
Spaghetti alla Carbonara	ワイマナロの新鮮卵を使ったカルボナーラ スパゲティ 白トリュフオイル仕立て* 36 
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	和牛のバツパルデッレ 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
Risotto al Parmigiano	24か月熟成パルミジャーノレッジャーノのリゾット テーブルサイドで仕上げます 29

PIZZA

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 OF THE MONTH

今月限定ピザのフレーバーについて、スタッフへお尋ねください。

旬のトリュフ
お客様のテーブルでスライスサービス致します \$30
 印のメニューに最適

★おすすめ人気メニュー

*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す。

* 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。

*生または加熱が不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、または卵を摂取すると、食中毒のリスクが高まる可能性があります。