

## 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, mozzarella di bufala, 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 wagyu beef bolognese (a la carte size + \$10)

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

### Secondo

Filetto di Manzo al Pepe Verde  
filet mignon, 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

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

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

**Zuppa di Aragosta** lobster bisque, claw meat, brioche 21

**Minestrone** homemade vegetable soup 18

## ANTIPASTI

**Tartare di Mare** thinly sliced fresh ahi, konakanpachi, avocado tarte, 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 - finished tableside 36

## 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 di 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

## PIZZA OF THE MONTH

★ **Pizza Bismark** prosciutto cotto, mushrooms, poached egg, mozzarella, parmigiano reggiano, tomato sauce, black olives 33

★ Recommended

## 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

**Spaghetti al Pomodoro Fresco** locally grown tomato concassé garlic olive oil sauce, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano 30

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

**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 con Tobiko e Calamari** flying fish roe and lightly sautéed calamari in garlic & olive oil sauce 29

## 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** 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 Bufala** prosciutto crudo, mozzarella di bufala, arugula, locally grown tomatoes, mozzarella 33

\* 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

まろやかに仕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 イタリア直送水牛モッツアレラとローカルトマト

🍷 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

★ 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

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

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 - テーブルサイドで仕上げます 36

## 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 di Manzo al Pepe Verde

U.S.フィレグリル グリーンペッパーソース添え 60

Pesce al Sale

ブランジーノ(スズキ)の岩塩包み焼き 77

### ★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。

## 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

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

水牛モッツアレラ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

Risotto ai Funghi

色々キノコのバルミジャーノ・リゾット  
テーブルサイドで仕上げます 36

Spaghetti con tobiko e calamari

黒トビコとカラマリの漁師風あっさりスパゲティ 29

## 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 Bufala

プロシュートと水牛モッツアレラルッコラのピッツァ 33

## PIZZA OF THE MONTH

★ Pizza Bismark

イタリア産ハム、マッシュルーム、モッツアレラ、  
半熟卵 30