

## 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 alla Rossini

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

🍷 *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

**Insalata alla Cesare** flame grilled baby romaine, guanciale, parmigiano reggiano croccante 22

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

**Minestrone** homemade vegetable soup 18

## ANTIPASTI

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

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

**Arancini con Fegato e Tartufo** fried risotto croquette foie gras, truffles, parmigiano reggiano sauce 24 🍄

**Carpaccio di Capesante** hokkaido scallop sashimi, sea asparagus, 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

**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 alla Rossini** 5oz. beef tenderloin, maitake fritto, 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

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

**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 OF THE MONTH

★ **Pizza Affumicata** mozzarella, smoked scamorza, speck 32

\* 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.

## 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 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 Rossini

U.S. フィレミニオンステーキ、マイタケフリット、フォアグラソテー、マッシュポテト添え

🍷 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

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

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

Carpaccio di Capesante

北海道産生ホタテのカルパッチョ 35

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ーニ 24 🍄

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

Arrostato 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、マイタケフリット、フォアグラソテー、  
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

★おすすめ人気メニュー

### 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

## 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 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 🍄

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 OF THE MONTH

★ Pizza Affumicata

燻製生ハムのピッツァ 32

\*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。