

## 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

5oz 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

★ **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, mozzarella di bufala, petite basil 22

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

**Minestrone** homemade vegetable soup 18

## Antipasti

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

**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 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 Boscaiola** speck, mushrooms, olives & gorgonzola 30

## 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

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

★ Recommended

\* 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 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

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

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

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

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

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 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 Boscaiola

スモーク生ハムとキノコ、オリーブ、ゴルゴンゾーラ  
のピッツァ 30