

Speciale Course Dinner

\$85 per guest / wine pairing \$35

スペシャル・コース・ディナー

\$85(お一人様) / ワインペアリング \$35

ZUPPA

zuppa di aragosta

lobster bisque with sherry

ロブスターのうらごしクリームスープシェリー風味

🍷 prosecco (spumante/2oz) プロセッコ 辛口 (スパークリング/60ml)

ANTIPASTO

antipasti sampler

papaya prosciutto & caprese

前菜の盛り合わせ

🍷 scarbolo ramato (rose/2oz) スカルボ イル ラマト (ロゼ/60ml)

PRIMO

tagliatelle ai ricci di mare

fresh uni, sweet garlic white wine tomato cream sauce

たっぷり生ウニとクリームソースのスパゲティ

🍷 lageder pinot grigio (white/2oz) ラゲデル ピノ グリージョ (白/60ml)

- or -

tagliatelle alla bolognese

fresh tagliatelle, classic meat sauce

ハワイ島産牛肉の挽肉ミートソース

🍷 chianti riserva (red/2oz) キアンティ・リゼルヴァ (赤/60ml)

SECONDO

tagliata di manzo con rucola

usda prime ribeye grilled & sliced, fresh arugula, parmesan, house made italian vinaigrette

ルッコラビーフ 柔らかく薄切り リブアイステーキをルッコラベッドの上に

🍷 cabernet sauvignon (red/2oz) カベルネ・ソーヴィニヨン (赤/60ml)

DOLCE

tiramisu

signature house made tiramisu

ティラミス

Antipasti 前菜

- (1) carpaccio di capesante 27
hokkaido scallop sashimi, local sea asparagus, red onions & tobiko caviar with light champagne dressing
生ホタテのカルパッチオ(黒トビコとハワイ産シーアスパラガスのトッピング)
- (2) ★ affettato misto 33
charcuterie - great to share! an assortment of italian meats, cheese, olives, house made coccoli, honey jar
イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ
- (3) bagna cauda 20
fresh vegetable crudités served with a warm anchovy garlic & olive oil dip
バーニャ・カウダ 色々野菜のオイルフォンデュ(ガーリックとアンチョビ風味)
- (4) ★ arancini siciliani 22
fried pomodoro risotto croquettes filled with bolognese and mozzarella, spicy house made garlic tomato sauce
ポロネーゼとモッツアレラをつめたトマトアランチーニ
- (5) calamari fritti 23
fried calamari with spicy house made garlic tomato sauce
ヤリイカのフリット(レモンとピリ辛アラビアータ・ソースで)
- (6) sauté di vongole 25
fresh clams in a white wine garlic broth
アサリの白ワインことこと蒸し

Insalata/Zuppa サラダ・スープ

- (7) ★ insalata con rucola e prosciutto 20
arugula, italian prosciutto crudo, local cherry tomatoes, parmesan cheese, italian dressing
ルッコラと生ハムのサラダ
- (8) insalata mista 19
mixed greens, local cherry tomatoes, red onion, papaya, house made dijon vinaigrette
ガーデンサラダ(たくさんの野菜を使った色鮮やかなサラダ、ピネグレットドレッシング)
- (9) insalata caprese 21
burrata cheese, local cherry tomatoes, basil, black pepper
トマトとイタリア直送ブラータチーズのカプレーゼサラダ
- (10) ★ zuppa di aragosta 18
lobster bisque with sherry
ロブスターのうらごしクリームスープシェリー風味
- (11) zuppa di pomodoro 15
classic tomato basil bisque
トマトのうらごしスープ バジル風味

★our house specialties おすすめメニュー

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

* Please let us know of any allergies.

Pasta パスタ

- (12) ★ spaghetti ai ricci di mare 40
fresh uni (sea urchin), sweet garlic white wine & tomato cream sauce
たっぷり生ウニとクリームソースのスパゲティ
- (13) spaghetti alla carbonara 35
fresh local waimana poached egg, cream, guanciale and parmesan with truffle oil
ワイマナロの新鮮卵を使ったカルボナーラ スパゲティ
- (14) rigatoni all' amatriciana 30 (*add italian sausage \$5)
guanciale, onions, spicy garlic tomato sauce, parmesan
グアンチャーレとオニオンのアマトリチャーナ・リガトーニ(イタリアンソーセージの追加\$5)
- (15) lasagne al forno 33
traditional 9-layers house made meat lasagna
自家製ミートラザニア
- (16) tagliatelle pomodoro e crema con gamberetti 33
fresh tagliatelle, shrimp, house made tomato cream sauce
小海老とトマトクリームソース タリアテッレ
- (17) penne all' arrabbiata con gamberetti 31
shrimp, spicy house made garlic tomato sauce
ぷりぷりエビのペンネアラビアータソース
- (18) tagliatelle alla bolognese 33
fresh tagliatelle, classic meat sauce
ハワイ島産牛肉の挽肉ミートソース
- (19) tagliatelle con prosciutto e funghi 31
fresh tagliatelle, italian prosciutto crudo & mixed mushrooms, alfredo sauce
キノコと生ハムのクリームソース タリアテッレパスタ
- (20) spaghetti con tobiko e calamari 29
flying fish roe and lightly sautéed calamari in garlic & olive oil sauce
黒トビコとカラマリの漁師風あっさりスパゲティ
- (21) spaghetti alle vongole 32
fresh manila clams, garlic olive oil sauce
アサリのスパゲティ
- (22) ★ risotto ai funghi 36
creamy four mushroom parmigiano risotto made with carnaroli rice
- presented and finished tableside in an imported parmigiano reggiano cheese wheel
色々キノコのリゾット(テーブルサイドで仕上げます)

★our house specialties おすすめメニュー

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

* Please let us know of any allergies.

* 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

Secondi メインディッシュ

- (23) ★ tagliata di manzo con rucola 49
8 oz usda prime ribeye grilled & sliced with fresh arugula, parmesan cheese & house made italian dressing
ルッコラビーフ 薄切りリブアイステーキパルメジャーノ
- (24) branzino alla griglia 41
5 oz grilled seabass, multi-grain rice, garlic herb olive oil sauce
スズキのグリル ハーブソース

Pizza ピッツァ

- (25) pizza carbonara 33
local waimana tkg poached egg, parmesan, mozzarella, guanciale & truffle oil
カルボナーラ・ピッツァ 半熟卵とグアンチャーレ 黒コショウをきかせて
- (26) ★ owner's favorite 35
arancino's signature pizza – shrimp, onion, fresh mozzarella, parmesan cheese & garlic chips
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)
- (27) pizza tre porcellini 33
meat lover's pizza—prosciutto cotto, spicy salami, sausage, fresh mozzarella & tomato sauce
ポルチェリーニ お肉好き様用ピッツァ
- (28) pizza prosciutto e burrata 33
prosciutto, burrata cheese, mozzarella, local cherry tomatoes & arugula
プロシュート、ルッコラ、ブラータチーズのピッツァ
- (29) pizza margherita 27
fresh mozzarella, basil & tomato sauce
マルゲリータ(ピッツァの原点、トマトソース、モッツァレラチーズ、バジル)
- (30) pizza quattro formaggi 28
cheese lover's pizza – perfect blend of mozzarella, mascarpone, parmesan & gorgonzola served with honey
クアトロ・フォマジ(4種類のチーズのピッツァと蜂蜜)

Pizza of the Month 今月限定のピッツァ

- (31) pizza boscaiola 30
speck, mushrooms, olives & gorgonzola
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

Kids' Menu キッズメニュー

(Age 11 & under)

- (32) penne bolognese 18 ペンネ・ボロネーゼ
- (33) tagliatelle alfredo with chicken 16 チキン・タリアテッレ・アルフレッド
- (34) cheese pizza (bear-shaped pizza with nutella ears) 19 チーズ・ピッツァ