

## Lunch Menu



### INSALATE



Amuse Soup and Today's Salad 7  
ミニスープと本日のサラダ

Northshore Papaya and Salmon Salad 12  
ノースショア産パパイヤ サラダ仕立て  
自家製サーモンマリネとマウイオニオンと共に

Bosco Salad 12  
洋梨と生ハム、ビーツのサラダ  
フェタチーズ ガーリックドレッシング



### ENTREE

Chef Hiro's Lasagna 14  
自家製ミートラザニア  
生野菜のバーニャカウダと共に

Signature "Ricci di Mare" 29  
タオルミーナ名物 生ウニのスパゲッティ

Grilled Hawaiian Catch 23  
ハワイ産 鮮魚のグリル  
温野菜添え 爽やかなオレガノソース

Ravioli 12  
ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ  
セージバターソース

Chicken Thigh alla Griglia 17  
鶏もも肉と野菜のグリル  
シトラスブラウンバターソース

Granchio 15  
フェットチーネ "グランキオ"  
カニ肉とトマトクリームソース

\*Prime Filet Mignon 29  
最高級牛フィレ肉のグリル  
温野菜を添えて

Siciliana 13  
茄子とほうれん草のミートソーススパゲッティ  
バルサミコ風味

\*Tartuffo Fresco Seasonal (Market Price)  
トリュフのカルボナーラ  
茸のソテーとパンチェッタ ポーチドエッグ添え



### JAPANESE PASTA SELECTION

Inspired by Italian cuisine



Mentaiko 16  
明太子パスタ  
明太子 茸のソテー 和風海苔  
大葉の香り



\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



# Prix-Fixe



ランチコースメニュー

当レストランの人気メニューを色々お楽しみいただく事ができるシェフのお勧めコースです。



## ANTIPASTI

Today's Carpaccio  
Chef's seasonal selection (Limited quantity)  
鮮魚のカルパッチョ

*paired with*  
*Lamarca Prosecco, Veneto, Italy*  
イタリア ベネト州より スプマンテ "ラマルカ"



## PASTA COURSE

Squid ink linguine sautéed and lightly spiced with  
shrimp, clams, tomatoes, garlic and olive oil  
イカ墨を練りこんだリングイーネ 海老、アサリ、トマトガーリックオイル

or

Fresh pasta fettuccine with crab meat in a lightly spiced tomato cream  
topped with a snow crab's claw  
フェットチーネ "グランキオ" カニ肉とトマトクリームソース

or

Sea Urchin "Ricci di Mare" Spaghetti with fresh sea urchin and garlic  
生ウニのスパゲッティ

*paired with*  
*Antinori 'Bramito' Chardonnay, Umbria, Italy*  
アンティノーリ "ブラミート" シャルドネ イタリア



## MAIN COURSE

Prime Filet Mignon with balsamic reduction  
最高級牛フィレ肉のグリル バルサミコソース

*paired with*  
*Stags Leap Wine Cellars 'Artemis', Cabernet Sauvignon Napa Valley*  
スタッグスリープ "アルテミス" カベルネソービニヨン ナパ カリフォルニア



## DOLCI

"Fantasia"  
Seasonal Panna Cotta  
ファンタジア  
自家製パナナコッタ

\$42

*Wine pairing with prix-fixe course*  
ソムリエセレクトジョン ワインペアリング  
\$20

