

Lunch Menu



INSALATE



Amuse Soup and Today's Salad 8  
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ア 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、ピーツのサラダ  
フェタチーズ ガーリックドレッシング



ENTREE

Chef Hiro's Lasagna 21  
自家製ラザニア  
牛肉ラグー ベシャメルとブルーチーズ

Signature "Ricci di Mare" 36  
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

Granchio 17  
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

Chicken alla Griglia 21  
骨付きチキンと季節野菜の炭火焼き  
シトラスブラウンバターソース

Siciliana 16  
タオルミーナ特製  
バルサミコ風味の自家製ミートソース  
ほうれん草 ガーリックのスパゲッティ

\*Prime Filet Mignon 39  
最高級 USDA牛フィレ肉のグリル  
温野菜を添えて

\*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 18  
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

Carpaccio  
Kona Kampachi with pear vinaigrette  
ハワイ島コナ産 カンパチのカルパッチョ 洋梨のドレッシング

*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

パスタを下記より一つお選びいただけます

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

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

Sea Urchin "Ricci di Mare" Spaghetti with fresh sea urchin and garlic (additional \$8)  
タオルミーナ名物 生ウニのスパゲッティ

Mentaiko (additional \$5)  
明太子パスタ 茸のソテー 和風海苔 大葉の香り

*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" カベルネソービニオン ナパ カリフォルニア



## DOLCI

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

\$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