

la cucina



Summer Promotion

— Estate —
エスターテ

Speranza スペランザ

Shrimp, scallop, tomato consommé jelly
avocado, mizuna leaf

天使の海老とホタテのトマトコンソメゼリー
アボカド 赤水菜

Penne, pescatore, san marzano tomato sauce
shrimp, squid, mussels

ペンネ ペスカトーレ サンマルツァーノトマトのソース
海老 ヤリイカ ムール貝

Acqua pazza

clam, olive, caper

鮮魚のアクアパッツァ

アサリ オリーブ ケッパー

Alista

herb roasted Kurobuta pork loin

cold semi-dried tomato and black olive sauce
アリスタ

黒豚ロースの香草ロースト

セミドライトマトと黒オリーブの冷製ソース

Mango yogurt semifreddo

passion fruit sauce

マンゴーとヨーグルトのセミフレッド
パッションフルーツソース

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Vivace

ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

herb butter roasted turban shell

abalone, lobster, consommé jelly

corn panna cotta, dry-cured ham, bresaola

アンティパストミスト

姫サザエの香草バターロースト

鮑とオマール海老のコンソメゼリー

トウモロコシのパンナコッタ 生ハム ブレザオラ

Cold linguine piccole, sea urchin sauce

summer truffle

雲丹の冷製リングイネピッコレ

サマートリュフ

Striped jack tagliata, grilled shrimp and squid

blood orange and cherry tomato checca sauce

シマアジのタリアータ 鬼手長海老とアオリイカのグリル

ブラッドオレンジとチェリートマトのケッカソース

or 又は

Pizzaiola

Grilled Saroma Kuroushi beef tenderloin, mozzarella cheese

fresh tomato sauce, vincotto, basil

ピッツァイオーラ

サロマ黒牛テンダーロインとモッツァレラチーズグリル

フレッシュトマトソース ビンコット バジル

White peach compote

raspberry sorbet, herb granita

白桃のコンポート

ラズベリーソルベ ハーブのグラニータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Eccitante

エシタンテ

Antipasto misto

herb butter roasted turban shell

abalone, lobster, consommé jelly

corn panna cotta, dry-cured ham, bresaola

アンティパストミスト

姫サザエの香草バターロースト

鮑とオマール海老のコンソメゼリー

トウモロコシのパンナコッタ 生ハム グリッシーニ

Cold linguine piccole, sea urchin sauce

summer truffle

雲丹の冷製リングイネピッコレ

サマートリュフ

Striped jack tagliata

blood orange and cherry tomato checca sauce

シマアジのタリアータ

ブラッドオレンジとチェリートマトのケッカソース

Pizzaiola

Grilled Saroma Kuroushi beef tenderloin, mozzarella cheese

fresh tomato sauce, vincotto, basil

ピッツァイオーラ

サロマ黒牛テンダーロインとモッツァレラチーズグリル

フレッシュトマトソース ビンコット バジル

White peach compote

raspberry sorbet, herb granita

白桃のコンポート

ラズベリーソルベ ハーブのグラニータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

la cucina

Appetizer アペタイザー

Cold

Bruschetta tomato, basil, garlic, bread ブルスケッタ トマト バジル ガーリック ブレッド	3pcs
---	------

Arugula salad

semi-dried tomatoes, cherry tomatoes, balsamic dressing ルッコラサラダ セミドライトマト チェリートマト パルサミコドレッシング
--

Dry-cured ham salad

seasonal fruits, tomatoes, parmesan, balsamic dressing 生ハムサラダ 季節の果物 トマト パルメザン パルサミコドレッシング

Caprese ㊟

tomatoes, mozzarella, basil カプレーゼ トマト モッツアレラ バジル
--

Carpaccio of today’s fish

caviar, bottarga, salmon roe 鮮魚のカルパッチョ キャビア からすみ いくら
--

Cold cuts plate

Milano salami, bresaola, dry-cured ham コールドカットプレート ミラノサラミ プレザオラ 生ハム

Marinated scallop, tomato consomme jelly

caviar, avocado, seasonal vegetable ホタテのマリネ トマトコンソメゼリー キャビア アボカド 季節野菜

Corn panna cotta

dry-cured ham, bresaola, grissini トウモロコシのパンナコッタ 生ハム プレザオラ グリッシーニ
--

Abalone, lobster, consommé jelly

caviar, avocado, salmon roe 鮑とオマール海老のコンソメゼリー キャビア アボカド イクラ
--

Hot

Arancini tomato rice, tomato sauce, mozzarella アランチーニ トマトライス トマトソース モッツアレラ	3pcs
--	------

Torippa

tripe, tomato, sage, parmesan, 国産牛トリッパのトマト煮込み ハチノス トマト セージ パルメザン
--

Herb butter roasted turban shell

姫サザエの香草バターロースト	3pcs
----------------	------

Fried calamari

Squid, seasonal vegetable, tartar sauce, lemon フライドカラマリ ヤリイカ 季節野菜 タルタルソース レモン

Pizza ピザ

Margherita ㊟

tomato sauce, mozzarella, basil マルゲリータ トマトソース モッツアレラ バジル	スモール 16cm (1~2名様)	レギュラー 28cm (3~4名様)
--	----------------------	-----------------------

Quattro formaggio ㊟

gorgonzola, Parmesan, mozzarella, scamorza クワトロフォルマッジオ ゴルゴンゾーラ パルメザン モッツアレラ スカモルツァ
--

Isola verde

tomato sauce, mozzarella, shrimp, arugula, lemon oil, Parmesan イゾラヴェルデ トマトソース モッツアレラ 海老 ルッコラ レモンオイル パルメザン
--

Pasta パスタ

Spaghetti carbonara

pancettaa, egg, Parmesan, black pepper スパゲッティー カルボナーラ パンチェッタ 卵 パルメザン 黒胡椒
--

Spaghettoni, amatriciana

pancetta, pecorino スパゲットーニ アマトリチャーナ パンチェッタ ペコリーノ
--

Linguine piccole, Genovese sauce

cram, green beans, potatoes, fresh tomatoes リングイネビッコレ ジェノベーゼソース アサリ インゲン ポテト フレッシュトマト

Homemade tagliatelle classic Bolognese ㊟

beef, pork, tomato sauce, Parmesan 自家製タリアテッレ クラシックボロネーゼ 牛肉 豚肉 トマトソース パルメザン
--

Gluten free penne ㊟

soy meat and mixed beans ragout グルテンフリーペンネ 大豆ミートとミックスビーンズのラグー

Spaghetti, fresh tomatoes sauce

scampi, crab, bottarga スパゲッティ フレッシュトマトソース 手長海老 ズワイガニ ボッタルガ
--

Risotto リゾット

Risotto of the day

本日のリゾット

Main course メイン

"Acqua pazza" fish of the day

clam, mussel, squid, cherry tomatoes 本日の鮮魚のアクアパッツァ アサリ ムール貝 アオリイカ チェリートマト

"Grigliata Mista"

fish of the day, scampi, squid, scallop, seasonal vegetable blood orange and cherry tomato sauce “グリリアータミスタ” 本日の鮮魚 手長海老 アオリイカ ホタテ 季節野菜 ブラッドオレンジとチェリートマトのケッカソース
--

Roasted chicken thigh with herb bread crumbs	80g
balsamic sauce, rocket, lemon	160g
地鶏もも肉の香草パン粉焼き パルサミコソース ルッコラ 季節野菜 レモン	

Alista	60g
herb roasted kurobuta pork shoulder loin	120g
cherry tomato checca sauce, seasonal vegetable 黒豚ロースのハーブロースト “アリスト” チェリートマトケッカソース 季節野菜	

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin	60g
cherry tomato balsamic sauce, seasonal vegetable 神内和牛あかサーロインのグリル チェリートマトパルサミコソース 季節野菜	120g

Grilled Saroma Kuroushi beef tenderloin	60g
fresh tomato sauce, seasonal vegetable サロマ黒牛テンダーロインのグリル フレッシュトマトソース 季節野菜	120g

"Milanese" Veal loin cutlet	60g
checca sauce, arugla, Parmesan ミラノ風仔牛のカツレツ ケッカソース ルッコラ パルメザン	120g

Cheese チーズ

Italian cheese plate

Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano Gorgonzola dolce, scamorza イタリアンチーズプレート パルミジャーノレッジャーノ ペコリーノロマーノ ゴルゴンゾーラドルチェ スカモルツァ
