

la cucina

Speranza

スペランザ

Grilled isaki carpaccio

semi-dried tomato and black olive dressing
carosello, baby leaf

麦わら伊サキの炙りカルパッチョ

セミドライトマトとブラックオリーブのドレッシング
カロセッコ ベビーリーフ

Fusilli, chicken and burdock ragout

yuzukosho breadcrumbs

フジッリ チキンと新ごぼうのラグー

柚子胡椒のパングラッター

Grilled fish of the day

lime scented green pea puree

鮮魚のグリル

グリーンピースのピューレ ライム風味

Veal bresaola saltimbocca

grain mustard cream sauce

arugula, parmesan

仔牛のビーフブレザオラサルティンボッカ

粒マスタードクリームソース

ルッコラ パルメザン

Cherry and chocolate semifreddo

チェリーとチョコレートのセミフレッド

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Early summer Promotion

Mare di Estate

マーレ ディ エスターテ

Vivace

ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

young sweetfish and soft-shell crab frit, salsa verde

homemade stracciatella, dry-cured ham, melon

marinated octopus and olives with green mustard

アンティパストミスト

稚鮎とソフトシェルクラブのフリット サルサベルデ

自家製ストラッチャテッラチーズ 国産生ハム メロン

タコとオリーブのグリーンマスタードマリネ

Spaghetti, firefly squid pepencino

spring onion, watercress, bamboo shoot

ホタルイカのスパゲッティペペロンチーノ

新玉ねぎ クレソン タケノコ

Grilled fish of the day, lobster cabbage roll

seafood minestrone, tomato ripieni

鮮魚のグリル オマール海老のロールキャベツ

シーフードミネストローネ トマトのリピエーネ

or 又は

Grilled Jinnai Wagyu Aka sirloin

lemon confit and cherry tomato checca sauce

potato inglese

神内和牛あかサーロインのグリル

レモンコンフィとチェリートマトのケッカソース

新じゃがのイングレーゼ

Coconut panna cotta

melon sorbet, lime

ココナッツパンナコッタ

メロンのソルベ ライムの香り

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Eccitante

エシタンテ

Antipasto misto

young sweetfish and soft-shell crab frit, salsa verde

homemade stracciatella, dry-cured ham, melon

marinated octopus and olives with green mustard

アンティパストミスト

稚鮎とソフトシェルクラブのフリット サルサベルデ

自家製ストラッチャテッラチーズ 国産生ハム メロン

タコとオリーブのグリーンマスタードマリネ

Spaghetti, firefly squid pepencino

spring onion, watercress, bamboo shoot

ホタルイカのスパゲッティペペロンチーノ

新玉ねぎ クレソン タケノコ

Lobster cabbage roll

seafood minestrone

オマール海老のロールキャベツ

シーフードミネストローネ

Grilled Wagyu beef tenderloin

lemon confit and cherry tomato checca sauce

potato inglese

黒毛和牛テンダーロインのグリル

レモンコンフィとチェリートマトのケッカソース

新じゃがのイングレーゼ

Coconut panna cotta

melon sorbet, lime

ココナッツパンナコッタ

メロンのソルベ ライムの香り

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Bellissimo

ベリッシモ

Stuzzichino

shrimp chips, shrimp and olive pinchos

sakura shrimp and broccoli mini pizza

シュリンプチップ 桜海老とブロッコリーのミニピザ

小海老とオリーブのピンチョス

Antipasto

Hairy crab and beet ravioli style

ricotta, cavier, basil oil

毛蟹とビーツのラビオリ仕立て

リコッタチーズ キャビア バジルオイル

Soup

Shrimp and snow crab polpetti

lobster consommé soup

海老とズワイガニのポルペッティ

オマール海老のコンソメスープ

Pasta

Linguine piccole, shrimp pescatore rosso

clam, mussels, squid, tomato sauce

リングイネピッコレ 天使の海老のペスカトーレロッソ

アサリ ムール貝 イカ

Pesce

Herb grilled lobster

apple mango and cherry tomato checca sauce

活オマール海老のハーブグリル

アップルマンゴーとチェリートマトのケッカソース

Carne

Grilled Hida beef sirloin, foie gras

barolo red wine sauce

cherry marmellata

飛騨牛サーロインとフォアグラのグリル

バローロワインソース

チェリーのマルメラータ

Dolce

Cassata

passion fruit sauce

カッサータ

パッションフルーツソース

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

la cucina

Appetizer アペタイザー

Cold

Bruschetta	3pcs
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	

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

Homemade stracciatella and cherry salad
white balsamic dressing, walnut, radicchio
自家製ストラッチャテッラチーズとチェリーのサラダ
ホワイトパルサミコドレッシング クルミ トレビス

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, mortadella ham
コールドカットプレート
ミラノサラミ ビーフブレザオラ モルタデッラハム

Herb marinated Tasmanian salmon
salmon roe, sour cream
タスマニアサーモンの自家製ハーブマリネ
イクラ サワークリーム

Marinated shrimp, octopus and broccoli with olive
semi-dried tomato, carosello
海老 タコ ブロッコリーのオリーブマリネ
セミドライトマト カロッセロ

Dry-cured ham “Hamon Minakami”
arugula
群馬県産「はもんみなかみ」の生ハム
ルッコラ

Hot	
Arancini	3pcs
tomato sauce, Parmesan, mozzarella	
アランチーニ	
トマトソース パルメザンチーズ モッツアレラチーズ	

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

Roasted potato "Inca no Mezame"
インカのめざめのローストポテト

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

Bites バイツ

Olive
black olive, green olive
オリーブ
ブラックオリーブ グリーンオリーブ

Pickles
seasonal vegetable
ピクルス
季節野菜

Pizza ピザ	スモール	レギュラー
	16cm (1~2名様)	28cm (3~4名様)

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

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

Chef’s recommended pizza
Granchio
snow crab, spring onion, capers, olive, arugula, lemon cream sauce
シェフのおすすめピザ
グランキオ
ズワイガニ 新玉ねぎ ケッパー オリーブ ルッコラ
レモンクリームソース

Pasta パスタ

Spaghettini, peperoncino
pancetta
スパゲッティーニ ペペロンチーノ
パンチェッタ

Spaghetti carbonara
pancetta, 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

Bucatini, amatriciana
pancetta, pecorino
ブカティーニ アマトリチャーナ
パンチェッタ ペコリーノ

Linguine piccole, vongole bianco
clam, colatura, bottarga
リングイネピッコレ ボンゴレビアンコ
アサリ 魚醤 ポツタルガ

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

Linguine piccole, frutti di mare
shrimp, squid, scallop, mussels, fresh tomatoes, olives, capers
リングイネピッコレ フルッティディマール
天使の海老 イカ 小柱 ムール貝
フレッシュトマト オリーブ ケッパー

Linguine, lobster tomato cream sauce
lobster
リングイネ 活オマール海老のトマトクリームパスタ
活オマール海老

Risotto リゾット

Risotto of the day
本日のリゾット

Main course メイン Seafood

Grilled fish of the day
cherry tomato checca sauce, seasonal vegetable
本日の鮮魚のグリル
チェリートマトのケッカソース 季節野菜

Herb grilled lobster
cherry tomato checca sauce seasonal vegetable
活オマール海老のハーブグリル
チェリートマトのケッカソース 季節野菜

Pork

Italian pork cutlet
tomato sauce, mozzarella
イタリアンポークカツレット
トマトソース モッツアレラチーズ

Veal

Veal bresaola saltimbocca	60g
grain mustard cream sauce, arugula	120g
仔牛のビーフブレザオラサルティンボッカ	
粒マスタードクリームソース ルッコラ	

Beef

Served with two kinds of sauce. (grain mustard cream sauce, checca sauce)
2種類のソースとともにご提供します。(粒マスタードクリームソース ケッカソース)

Wagyu beef polpetta	100g
黒毛和牛挽肉のポルペッタ	200g

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin	60g
神内和牛あかサーロインのグリル	120g

Grilled Wagyu beef tenderloin	60g
黒毛和牛のテnderロインのグリル	120g

Grilled Hida beef sirloin	60g
飛騨牛サーロインのグリル	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

Signature dish / Chef’s recommendation / Vegetarin