

la cucina



— Spring Promotion Primavera —

Speranza スペランザ

Herb marinated horse mackerel
cold caponata, truffle-flavored poached egg
真アジのハーブマリネ
冷製カポナータ トリュフ風味のポーチドエッグ

Orecchiette, salsiccia
fava beans, burdock, pecorino
オレキエッテ サルシッチャ
そら豆 牛蒡 ペコリーノ

Shrimp and scallop kadaif frit
anchovy tartar sauce
海老と帆立のカダイフフリット
アンチョビのタルタルソース

Cheese crust roasted lamb loin
thyme white wine sauce
仔羊ロース肉のチーズクラストロースト
タイムの白ワインソース

Amor polenta
Corn flour cake, orange marmalade
アモール・ポレンタ
トウモロコシ粉のケーキ オレンジマーマレード

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Vivace ヴィヴァーチェ

Shrimp and white asparagus insalata
blood orange dressing, dry-cured ham, caviar
天使の海老とホワйтアスパラガスのインサラータ
ブラッドオレンジドレッシング 生ハム キャビア

Squid ink spaghetti, peperomcino
firefly squid, field mustard, Japanese pepper leaves
イカスミのスパゲッティ ペペロンチーノ
ホタルイカ 菜の花 木の芽

Acqua pazza
sea bream, clam, mussels, squid, octopus, seasonal vegetables
アクアパッツァ
桜鯛 ハマグリ ムール貝 アオリイカ イイダコ 春野菜
or 又は

Grilled Wagyu beef sirloin
wasabi-flavored salsa verde, bamboo shoot rice croquette
green asparagus
黒毛和牛サーロインのグリル
山葵風味のサルサヴェルデ 筍のライスコロッケ
グリーンアスパラガス

Mascarpone cheesecake
strawberry sorbet, rosemary oil
マスカルポーネのチーズケーキ
ストロベリーソルベ ローズマリーオイル

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Eccitante エシタンテ

Shrimp and white asparagus insalata
blood orange dressing, dry-cured ham, caviar
天使の海老とホワйтアスパラガスのインサラータ
ブラッドオレンジドレッシング 生ハム キャビア

Squid ink spaghetti, peperomcino
firefly squid, field mustard, Japanese pepper leaves
イカスミのスパゲッティ ペペロンチーノ
ホタルイカ 菜の花 木の芽

Acqua pazza
sea bream, clam, mussels, seasonal vegetables
アクアパッツァ
桜鯛 ハマグリ ムール貝 春野菜

Grilled Wagyu beef sirloin
wasabi-flavored salsa verde, bamboo shoot rice croquette
green asparagus
黒毛和牛サーロインのグリル
山葵風味のサルサヴェルデ 筍のライスコロッケ
グリーンアスパラガス

Mascarpone cheesecake
strawberry sorbet, rosemary oil
マスカルポーネのチーズケーキ
ストロベリーソルベ ローズマリーオイル

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 プレッド	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	
---	--

Green mustard marinated seafood

shrimp, squid, octopus, cherry tomatoes, olive シーフードのグリーンマスタードマリネ 海老 イカ タコ チェリートマト オリーブ	
---	--

Herb marinated Tasmania salmon

white asparagus insalata, blood orange dressing タスマニアサーモンのハーブマリネ ホワйтアスパラガスのインサラータ ブラッドオレンジドレッシング	
---	--

Shrimp and white asparagus insalata

blood orange dressing, dry-cured ham, caviar 天使の海老とホワйтアスパラガスのインサラータ ブラッドオレンジドレッシング 生ハム キャビア	
--	--

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	
--	--

Polpettini

chicken, almond チキンとアーモンドのポルペッティーニ	
---------------------------------------	--

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	
---	--

Pasta パスタ

Spaghetti carbonara

pancettaa, egg, Parmesan, black pepper スパゲッティ 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 リングイネピッコレ ジェノベーゼ 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 グルテンフリーペネ 大豆ミートとミックスビーンズのラガー	
--	--

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 ポッタルガ	
--	--

Risotto リゾット

Risotto of the day

本日のリゾット	
---------	--

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 レギュラー 16cm (1~2 名様) 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	3pcs
--	------

Main course メイン

"Acqua pazza" fish of the day

clam, mussel, octopus, cherry tomatoes 本日の鮮魚のアクアパッツァ ハマグリ ムール貝 イイダコ チェリートマト	
---	--

"Grigliata Mista"

fish of the day, scampi, squid, scallop, seasonal vegetable white bait and broccoli 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 釜揚げしらすとブロッコリーのソース	
---	--

Roasted chicken thigh with herb bread crumbs

balsamic sauce, rocket, lemon 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 レモン	80g 160g
---	-------------

Herb Grilled

Spanish Iberico pork shoulder loin "Bellota" balsamic sauce, seasonal vegetable, lemon スペイン産イベリコ豚 “ベジョータ” 肩ロース肉のハーブグリル パルサミコソース 季節野菜 レモン	60g 120g
--	-------------

Grilled Ajiwaibudou beef sirloin

black olive and anchovy sauce, seasonal vegetable 味わい葡萄牛サーロインのグリル 黒オリーブとアンチョビのソース 季節野菜	60g 120g
--	-------------

Grilled Wagyu beef sirloin

wasabi-flavored salsa verde 黒毛和牛サーロインのグリル 山葵風味のサルサヴェルデ	60g 120g
--	-------------

"Milanese" Veal loin cutlet

checca sauce, arugula, 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	60g 120g
---	-------------

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	
------------------------------------	--

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	
---	--

Dessert デザート

Tiramisu ㊦

ティラミス	
Amor polenta corn flour cake, orange marmalade アモール・ポレンタ トウモロコシ粉のケーキ オレンジマーマレード	

Lemon and lavender honey semifreddo

レモンとラベンダーハニーのセミフレッド	
Mascarpone cheesecake strawberry sorbet, rosemary oil マスカルポーネのチーズケーキ ストロベリーソルベ ローズマリーオイル	

Gelato or sorbet

Vanilla, Chocolate, Pistachio, Setouchi lemon, Strawberry ジェラート / ソルベ バニラ チョコレート ビスタチオ 瀬戸内レモン ストロベリー	1 scp
--	-------

㊦Signature dish / Chef’s recommendation / ㊦Vegetarin