

# Primo Piatto

パスタ

*Cucina regionale*

石垣島・八重山産食材を使用した特別メニュー

 **島豆腐の冷製カッペリーニ** ¥ 950  
*"Capellini" cold with local tofu sauce* (税込 ¥ 1,045)

島豆腐を自家製のドレッシングで合えた、冷たい細麺のパスタ

 **超激辛島唐辛子のペンネ** ¥ 900  
*Penne with "very hot" tomato sauce* (税込 ¥ 990)

激辛好きの方にはたまらない!島の気候にぴったり合うトマトソースのショートパスタ

**ピパーチ香るラグーソーススパゲッティ** ¥ 1,400  
*Meat Sauce Spaghetti flavored with local Herb "Pipachi"* (税込 ¥ 1,540)

島のハーブを香り付けに使用した石垣島らしいミートソース

**近海本マグロのカラスミソーススパゲッティ** ¥ 1,600  
*Spaghetti with local bluefin tuna "Bottarga"* (税込 ¥ 1,760)

アンチョビのようなコクがあるトロツと濃厚なソースはワインとの相性も良い

**ガサミのクリームスパゲッティ** 時価 ¥ 3,000~  
*Local crab cream spaghetti* (税込 ¥ 3,300)

貴重なマングローブ蟹をたっぷりと贅沢に使いました

# Primo Piatto

パスタ

*Cucina tradizionale*


イタリアの伝統的なメニュー

ローマ風カルボナーラ リガトーニ ¥ 1,300  
"Carbonara" alla Romana (税込 ¥ 1,430)

ペコリーノチーズと卵を使用した大人のカルボナーラ 穴あきショートパスタでどうぞ

ポルチーニ茸のクリームソース タリアテッレ ¥ 1,700  
"Fettuccine" (long pasta) "Porcini" (Italian mushroom) cream sauce (税込 ¥ 1,870)

香り豊かなポルチーニクリームソースが、平麺タリアテッレによく絡まります

 しらすのアーリオ・オーリオペロンチーノスパゲッティ ¥ 1,100  
Spaghetti, Aglio olio peperoncino with young sardine (税込 ¥ 1,210)

ニンニクと唐辛子の入ったオイルソースが、程よい塩気のしらすの旨みを引き立てます

 ソレント風ニョッキ ¥ 1,300  
"Gnocchi" with tomato sauce and mozzarella cheese (税込 ¥ 1,430)

じゃがいものニョッキをトマトとモッツアレラのソースでどうぞ

ゴルゴンゾーラクリームソースのニョッキ ¥ 1,400  
"Gnocchi" with gorgonzola cream sauce (税込 ¥ 1,540)

じゃがいものニョッキをゴルゴンゾーラソースでどうぞ