

# 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



**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