Appetizers 前菜 1800〜

Bruschetta with anchovies
アンチョビのブルスケッタ

Stuffed sardines
鰯のベッカフィーコ

Caponata *(aubergines, zucchini, pine nuts, tomato sauce)*
季節野菜のカポナータ

Mixed appetizer *(three types)*
前菜3種類盛り合わせ

Sicilian bruschetta with tuna roe
トラーパニ産マグロのからすみのブルスケッタ

Marinated salmon with Pantelleria capers and citrus notes
ノルウェー産サーモンマリネ 柑橘の香り シチリア産ケッパー添え

Burrata with fruit tomato salad
ブラータと北海道産フルーツトマトのサラダ

Tuna carpaccio with semi-dry tomatoes, rocket, Ragusano cheese and capers
本マグロのカルパッチョ セミドライトマト、ルッコラ、ラグサーノチーズ、ケッパー

Fish with sweet-and-sour onions
鮮魚とレッドオニオンのアグロドルチェ（シチリア風マリネ）

Squid ink bruschetta with tuna roe and fruit tomato
イカスミのブルスケッタ、シチリア産マグロのからすみとフルーツトマト

Beef fillet carpaccio with Ragusano cheese and rocket
牛フィレのカルパッチョ シチリアのラグザーノチーズとルッコラと共に

Pistachio-crusted seared tuna
ピスタチオの衣をまとった本マグロ

Oven-baked crab, scent of orange
タラバ蟹のオーブン焼き オレンジ風味

Assorted fish carpaccio
鮮魚のカルパッチョ盛り合わせ

Terrine with Bronte pistachio and foie-gras
ブロンテ産ピスタチオとフォアグラのテリーヌ

Chef's appetizer selection *(five types)*
シェフおすすめ前菜5種類盛り合わせ

Tuna tartare with tuna roe, scent of sicilian citrus
本マグロのタルタル マグロのからすみ シチリア柑橘の香り

Pasta パスタ 3500〜

Pasta alla Carlino *(with anchovy fillets, garlic, olive oil and chili pepper)*
カルリーノ風パスタ（アンチョビのフィレを使ったペペロンチーノ パスタ）

Pasta with pork ragout sauce
国産豚のラグーソース パスタ

Pasta alla Norma *(aubergines, ricotta salata cheese, tomato sauce)*
パスタ・アッラ・ノルマ（揚げナス、リコッタサラータ、トマトソース）

Pasta with lamb ragout sauce
仔羊のラグーソース パスタ

Pasta with Trapani pesto sauce
トラーパニペーストソースのパスタ

Pasta alla pantesca *(green olives, capers, anchovies, tomato sauce)*
パンテスカ風パスタ（グリーンオリーブ、ケイパー、アンチョビ、トマトソース）

Pasta with Trapani tuna roe
トラーパニ産マグロのからすみのパスタ

Pasta with swordfish in tomato sauce, aubergines and wild mint
揚げナスとカジキのトマトソースのパスタ ミントの香り

Pasta with scampi and Bronte pistachio, cherry tomato sauce
スカンピ、ブロンテ産ピスタチオ、チェリートマトのフレッシュトマトソース パスタ

Pasta with squid ink sauce
イカ墨ソースのパスタ

Pasta with seabream and seabass ragout sauce
天然真鯛とスズキのラグーソース パスタ

Pasta with sardines
シチリアの伝統的な鰯のパスタ

Pasta with shrimps, zucchini and tuna roe
車海老とズッキーニ、マグロのからすみのパスタ

Pasta alla pescatora *(with crustaceans and mixed seafood)*
パスタ・アッラ・ペスカトーラ ニーノ スタイル

Pasta パスタ（続き）

Pasta with Bronte pistachio, shrimps and zucchini
ブロンテ産ピスタチオと車海老とズッキーニのパスタ

Pasta with lobster in fresh tomato sauce and Bronte pistachio
伊勢海老のフレッシュトマトソース パスタ ブロンテ産ピスタチオと共に

Lemon-scented spaghettini with fine caviar pearls and sicilian tuna roe
最高級キャビアとシチリア産マグロのからすみのスパゲッティーニ レモンの香り

Risotto リゾット 4000〜

Risotto alla Norma *(aubergines, ricotta salata cheese, tomato sauce)*
リゾット・アッラ・ノルマ（揚げナス、リコッタサラータ、トマトソース）

Squid ink risotto
イカ墨のリゾット

Risotto with Ragusano cheese, Gorgonzola and honey
ラグザーノとゴルゴンゾーラのリゾット ハチミツと共に

Nero d'Avola red wine risotto
リゾット ネロダーヴォラ（赤ワインのリゾット）

Saffron risotto with foie gras
サフランのリゾット フォアグラと共に

Risotto with Bronte pistachio, shrimps and zucchini
ブロンテ産ピスタチオと車海老とズッキーニのリゾット

Risotto alla pescatora *(with crustaceans and mixed seafood)*
リゾット・アッラ・ペスカトーラ ニーノ スタイル

Lemon-scented risotto with fine caviar pearls and sicilian tuna roe
最高級キャビアとシチリア産マグロのからすみのリゾット レモンの香り

Hokkaidō sea urchin risotto, hint of mandarin
北海道産生ウニのリゾット 蜜柑の香り

Fish お魚料理 5000〜

Palermo style breaded fish
本日の鮮魚 パレルモ風パン粉焼き

Grilled fish in salmoriglio sauce
本日の鮮魚のグリル シチリアのサルモリッリョソース

Sicilian citrus-scented scampi *(one piece)*
最高級スカンピ シチリア柑橘の香り (1pc)

Bronte pistachio-crusted seabream with orange sauce
天然真鯛とブロンテ産ピスタチオのオレンジソース

Pesce a' ghiotta *(sicilian bouillabaisse)*
本日の鮮魚のブイヤベース ギオッタ風

Sicilian style oven-baked fish
本日の鮮魚のシチリア風 オーブン焼き

Tuna in pizzaiola sauce
最高級本マグロのピッツァイオーラ

Grilled tuna with sicilian pecorino cheese, homemade jam,
rocket, small capers and fruit tomato salad
最高級本マグロのグリル、シチリア産ペコリーノチーズと自家製ジャム、
ルッコラとシチリアのケッパー フルーツトマトのサラダを添えて

Grilled lobster
伊勢海老のグリル

Meat お肉料理 3800〜

Grilled lamb cutlet with vegetables *(one piece)*
骨付き仔羊ロースのグリル 野菜と共に (1pc)

Tripe with Hokkaidō potatoes
トリッパと北海道産男爵芋の煮込み

Sicilian style oven-baked lamb cutlet *(one piece)*
骨付き仔羊ロースのシチリア風オーブン焼き (1pc)

Grilled beef fillet, Nero d'Avola sauce
牛フィレ肉のグリル ネロ・ダーヴォラソース

Palermo style pork chops with black olive paté
国産豚のパレルモ風 ブラックオリーブのペーストと共に

Beef tagliata with rocket salad, Parmigiano and aged balsamic vinegar
牛肉のタリアータ ルッコラとパルミジャーノ 熟成バルサミコ酢と共に

Grilled beef fillet, Marsala Superiore sauce
牛フィレ肉のグリル マルサーラ・スペリオーレソース

Desserts デザート 800〜

Cannolo
カンノーロ

Cassata
カッサータ

Crema bruciata with gelato
クレマ・ブルチャータ ジェラート添え

Classic tiramisù
ティラミス・クラッシコ

Bronte pistachio tiramisù
ブロンテ産ピスタチオのティラミス

Hazelnuts tiramisù
ヘーゼルナッツのティラミス

Assorted chocolates *(one piece)*
チョコレート詰め合わせ (1pc)

Gelato of the day
本日のジェラート

Cake of the day
本日のケーキ

Digestifs 食後酒 1600〜

Grappa
グラッパ

Cognac
コニャック

Amaro
アマーロ

Passito
パッシート

Limoncello
リモンチェッロ

Arancello
アランチェッロ