

chef recommended sampler course menu

(enjoy your meal with sommelier selected best wine pairing \$14)

少しずつ色々楽しめる、シェフお勧め！コースメニュー
(ソムリエが選んだ、お食事に合ったワインペアリングもお楽しみください。\$14)

marco-polo \$39 per person

マルコポーロ \$39 (お一人様)



(spumante/4oz)

insalata

prosciutto e papaia

完熟パパイヤとイタリア・パルマの生ハム

(juicy papaya with thinly sliced italian prosciutto crudo, 2 pcs.)

antipasti

carpaccio di capesante

生ホタテのカルパッチオ

(delicate raw scallop with local sea asparagus, tobiko caviar, red onions and light champagne dressing, 4 pcs.)



(white/2oz)

entree

choice of,

risotto di funghi いろいろキノコのリゾット

(five kinds of mushrooms in creamy sauce)

or

gnocchi con pesto alla genovese ニョッキ・ジェノベーゼ

(creamy pesto sauce with mushrooms & pine nuts)

or

spaghetti alla checca スパゲティ・ケツカ

(mozzarella cheese and basil in tomato sauce)



(red/2oz)

dolce

gelato affogato ジェラート・アフォガート

(fresh espresso poured over vanilla gelato)

columbus \$58 per person

コロンブス \$58 (お一人様)



(spumante/4oz)

insalata

antipasti sampler

前菜を兼ねたイトコどりっ！ サンプラー

(caprese, shrimp & avocado, prosciutto with papaya)

antipasti

carpaccio di capesante

生ホタテのカルパッチオ

(delicate raw scallop with local sea asparagus, tobiko caviar, red onions and light champagne dressing, 4 pcs.)



(white/2oz)

pasta

choice of,

spaghetti ai ricci di mare

たっぷり生ウニとクリームソースのスパゲティ

(spaghetti with fresh sea urchin in tomato cream sauce)

or

spaghetti alla pescatora

新鮮な魚介類盛りだくさん、海の幸のスパゲティ

(spaghetti with seafood medley cooked in garlic, wine and olive oil sauce)



(red/2oz)

dolce

gelato affogato ジェラート・アフォガート

(fresh espresso poured over vanilla gelato)



wine pairing

ワインペアリング \$14