

Cicchetti
小皿

	Garlic Stir-fried Cabbage and Anchovies ■キャベツとアンチョビのアーリオ・エ・オーリオ	900
	Prefectural chicken liver paste ■県産鶏のレバーペースト	950
	Assorted prosciutto, salami, mortadella ■アフエッタートミスト 生ハム、サラミ、モルタデッラ盛り合わせ	1,400
	Assorted Italian Cheese ■イタリア産 チーズの盛り合わせ	1,600
	Pickled vegetables ■野菜のピクルス	850
	Sicilian style vegetable stew with tomatoes ■カポナータ シチリア風 野菜のトマト煮込み	850
	Assorted olives ■オリーブ盛り合わせ	600
	■<おかわり>パーネカラザウ、フォカッチャ フォルマッジディップ盛り合わせ ※フォカッチャのみは+150円	450

Dessert
デザート

	Tira-misu ■本家のティラミス ~サルデーニャ島直伝~ イタリアンドルチェ不動の人気No1だと勝手に思っています。	700
	chocolate cake ■チョコレートテリーヌ ピスタチオジェラート しっとりなめらかチョコケーキ。ピスタチオとの相性も◎	800
	Home made ice cream ■自家製バニラジェラート	600

Cold appetizers
冷前菜



Watercress caesar salad, poached egg, salted pork thigh.

■**県産クレソンのシーザーサラダ** ポーチドエッグとスペック 1,800
定番シーザーサラダをクレソンでアレンジ。
豚のもも肉の燻製塩漬けスペックとポーチドエッグと一緒に。



Wagyu carpaccio with horseradish, parmesan cheese, lime, balsamic

■**県産和牛のカルパッチョ** 山わさび、パルミジャーノチーズ、ライム、バルサミコ 2,600
和牛の赤身の旨味、山ワサビの辛味、ライムとバルサミコの酸味が口の中でせめぎ合う

Buffalo mozzarella, persimmon, prosciutto.

■**イタリア産 水牛モッツァレラ** 柿とプロシュート S 1,800
旬の果実とモッツァレラの食べ合わせは鉄板過ぎます。 M 3,600

Buffalo mozzarella, Ginoza village tomato, basil sauce.

■**イタリア産 水牛モッツァレラと宜野座村 林さんのトマトのカプレーゼ** S 1,800
イタリアン王道の前菜。ジェノベーゼに使用するバジルは県産無農薬。 プロシュート追加+¥600 M 3,600



Okinawan white fish carpaccio, edible chrysanthemum sauce, dried mullet roe.

■**タマンのカルパッチョ** 春菊のチミチュリソース サルデーニャ島のカラスミ 1,800
アルゼンチン発祥のソース。春菊、赤玉ねぎ、島唐辛子、ドライトマト、ケッパー、ニンニク
酸味の効いた爽やかなソースがタマンの白身と相性抜群。



Marinated squid and potatoes, olive paste, molokhia.

■**ヤリイカとじゃがいものマリネ** モロヘイヤのサルサヴェルデ 1,800
ヤリイカとじゃがいもをオリーブペーストでマリネ。モロヘイヤのソースが爽やかさをプラス。

Hot appetizer
温前菜



Grilled organic big mushroom<PORTA BELLA>

■**静岡県 富士山麓 長谷川さんの驚異的ジャンボマッシュルームのオープン焼き** 1,800
富士の湧水で育てる無農薬マッシュルーム 焦がしバターと生ハム、エシャロットのソース

Stewed wagyu reticulum, tomato sauce

■**国産牛トリッパとギアラのトマト煮込み** 1,800
トリッパ、ギアラ、トマト、香味野菜の旨味を最大限に効かせたブロードで丁寧に煮込む

Oysters, grilled green onions, raw ham gratin, sea lettuce béchamel

■**牡蠣、焼きネギ、プロシュートのグラタン** アーサのベシヤメル 2,400
牡蠣とアーサで海香るグラタンに。生ハムの塩気がいい仕事しています。



Stewed beef shoulder loin and white beans, parsley and lemon accents.

■**県産経産牛 肩ロースと白インゲン豆の煮込み** グレモラータのアクセント 1,900
泡盛とマルサラ酒で煮込む。レモンとパセリで作るグレモナータがいいアクセントに。

Homemade italian sausage

■**キビまる豚 自家製サルシッチャ** タスマニア産 粒マスタード 1,600
ハーブとニンニクを効かせた自家製イタリアンソーセージ。ビールはもちろんワインとも相性◎



<Alba of memories> Tagliolini with super mushrooms, butter, parmesan cheese

■長谷川さんの驚異的マッシュルームのタリアリーニ

1,800

ピエモンテ州の伝統パスタをオマージュ 長谷川さんの生マッシュルームを惜しげもなくスライス

Spaghetti with organic pepper and local papper "PIPERCHI" cheese sauce

■島胡椒ピパーチとスリランカ産 黒胡椒のカチョ・エ・ペペ

1,400

胡椒とチーズのみで仕上げるローマの伝統パスタ ピパーチの香りが病みつきに <スパゲッティ>

Spaghetti with stewed wagyu mince sauce

■県産和牛のラゲー

2,200

県産和牛を柔らかくなるまでじっくり煮込んだソース <タリアテッレ>

Spaghetti with squid ink, butter sauce

■県産セイイカのイカ墨

1,900

バターを効かせたトマトソースにたっぷりのイカ墨。お歯黒確定します。 <スパゲッティ>

Spaghetti with tomato and chili sauce

■カラブリア産ンドゥイヤのアラビアータ

1,600

辛いトマトソース。カラブリア産の辛いペースト状のサラミ"ンドゥイヤ"が後引く旨さ <ペンノーニ>

NEW

Spaghetti with squid, dried mullet roe, rape blossoms, aglio e olio

■ヤリイカ、菜の花、サルデーニャ島カラスミのアーリオ・エ・オーリオ

1,900

オイルベース。春の到来を感じさせる菜の花のほろ苦さが心地よい。 <スパゲッティ>

NEW

Spaghetti with oysters, spinach, cream sauce.

■牡蠣とほうれん草ペーストのクリーム

1,900

ほうれん草を濃厚なペースト状のソースに。旬の牡蠣との相性◎ <リングイネ>

4 types of cheese risotto

■クアトロ・フォルマッジのリゾット

1,800

モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、パルミジャーノ4種のチーズの濃厚リゾット

Truffle and mushroom risotto, broken egg yolk

■トリュフとマッシュルームのリゾット 卵黄を崩して

1,900

トリュフとマッシュルームのソースをパルミジャーノで合わせて 卵黄が旨味を上げる

Fish & Meat dish

魚&肉

※メインディッシュは調理に60分程かかりますので
早めにオーダー頂きますようお願い致します。

NEW

"ZUPPA DI PESCE" Stewed seafood in tomato soup, fresh fish, squid, shellfish, clam.

■県産鮮魚のズッパディペッシェ

2,800

魚介のトマトベーススープの煮込み。鮮魚、ヤリイカ、ムール貝、アサリ



Specialty "Pollo alla diavola47" Roasted whole chicken with original blend spice

■スペシャリータ "ポッロ・アラ・ディアヴォラ47" <丸鶏の悪魔焼き>

半羽 2,400

1羽 4,600

CROSS47看板メニュー 不動の人気No1 10種類以上のスパイスとジューシーな鶏肉が病みつきに。

Okinawan pork cutlet, homemade worcestershire sauce.

■キビまる豚トマホークのカツレツ 秘伝のウスターソース

3,600

キビまる豚の肩ロースをカツレツに。CROSSグループ秘伝のウスターソースは店内で販売中!

NEW

Roasted delivered cow sirloin, Soy sauce garlic butter, awamori marsala

■県産経産牛サーロインのビステッカ 島ニンニクバター醤油 泡盛マルサラ

300g 4,400

400g 5,600

500g 6,800

熱々の皿で豪快に仕上げるステーキ ニンニクバター醤油の香りが食欲をそそる。

※Main dish takes about 60 minutes to cook.