



## Antipasti

1. **Bruschetta della casa (¥1300)**  
南イタリア風ブルスケッタ
2. **Vitello tonnato (¥2600)**  
仔牛の薄切りアンチョビ、ケッパー、ツナソース
3. **Prosciutto crudo (¥2800)**  
生ハム
4. **Carpaccio di carne, rucola e parmigiano (¥3000)**  
牛肉のカルパッチョ、ルッコラとバルメザンチーズ
5. **Caponata siciliana (¥1900)**  
シチリア風野菜のトマトソース煮
6. **Pesce marinato (¥2600)**  
季節の鮮魚のマリネ
7. **Mozzarella alla caprese (¥2000)**  
モッツアレラチーズとフレッシュトマトのサラダ仕立て
8. **Antipasto misto (¥2800)**  
前菜の盛り合わせ
9. **Zuppa alla contadina (¥1900)**  
田舎風スープ
10. **Carpaccio di pesce caldo (¥2600)**  
本日の鮮魚の温製カルパッチョ
11. **Zuppa del giorno (¥1200)**  
本日のスープ

## Insalata

12. **Insalata verde (¥1300)**  
グリーンサラダ
13. **Insalata speciale (¥1900)**  
エリオの家の特製サラダ
14. **Insalata di pomodoro (¥1300)**  
ケッパー、オニオンのトマトサラダ



## Primi Piatti

15. **Spaghetti ai frutti di mare (¥2800)**  
海の幸のスパゲッティ
16. **Trenette al pesto genovese (¥2400)**  
バジリコペーストトレネッテジェノバ風
17. **Penne all' arrabbiata (¥2000)**  
辛味トマトソースペンネ
18. **Fusilli alla calabrese (¥2500)**  
フジッリパスタのサルシッチャ入りカラブリア風
19. **Rigatoni al gorgonzola (¥2500)**  
ゴルゴンゾーラチーズのリガトーニ

## Pasta Fresca ~hand made~

20. **Fettuccine al salmone (¥2400)**  
フェットチーネのサーモンクリームソース
21. **Tagliolini verdi al pomodoro fresco (¥2100)**  
ほうれん草入りタリオリーニフレッシュトマトソース
22. **Raviolini aurora (¥2300)**  
ラヴィオリーニ オーロラソース
23. **Gnocchi di patate alla sorrentina (¥2400)**  
ジャガイモのニョッキ モッツアレラチーズとトマト
24. **Pici alla trapanese ~vegano~ (¥2500)**  
トラパニ風ピッチパスタ ~ビーガン
25. **Risotto dello chef (¥2,800~)**  
シェフのおすすメリゾット

## Consigli del maestro

エリオのおすすめセレクションメニュー

- Friendly Dinner (¥7500)**
- Business Dinner (¥9500)**
- Executive Dinner (¥15000)**
- Imperial Dinner - Served by the Chef (¥22000)**

ディナータイムに限り、10%のサービス料とおひとり様900円のコベルト(テーブルチャージ)を頂戴しております。



## Secondi Piatti

26. **Aragosta al forno (¥3800)**  
産地直送伊勢海老のロースト
27. **Pesce alla griglia (¥3200)**  
本日の鮮魚のグリル
28. **Pesce del giorno al sale (per 4 persone)**  
本日の鮮魚の岩塩焼き(4名様より) 時価
29. **Pesce spada ai ferri (¥3000)**  
メカジキの網焼き香草風味
30. **Tagliata di manzo rucola (¥3900)**  
牛ロース肉薄切りバルサミコ風味
31. **Agnello scottadito (2 pezzi) (¥3600)**  
骨付き仔羊の網焼き2本
32. **Scaloppine di vitello alla cetrarese**  
仔牛の薄切り白ワイン風味 (¥3200)
33. **Pollo arrosto (¥2900)**  
骨付き地鶏のロースト
34. **Controfiletto al pepe verde (¥3900)**  
サーロインのグリーンペッパーソース
35. **Spinaci (burro o trifolati) (¥1500)**  
ほうれん草のソテー(バター又はオリーブオイル)
36. **Patate al rosmarino (¥1200)**  
ジャガイモのオープン焼きローズマリー風味

## Dolce del Carrello

37. **Tiramisu (¥1000)**  
ティラミス
38. **Panna cotta (¥1000)**  
パナコッタ
39. **Gelato della casa (¥1000)**  
自家製ジェラート



## Antipasti

1. **Bruschetta della casa (¥1300)**  
Original toast with fresh tomato
2. **Vitello tonnato (¥2600)**  
Veal with anchovies & capers
3. **Prosciutto crudo (¥2800)**  
Prosciutto
4. **Carpaccio di carne, rucola e parmigiano**  
Raw beef carpaccio with rucola (¥3000)
5. **Caponata siciliana (¥1900)**  
Fresh vegetable stew
6. **Pesce marinato (¥2600)**  
Seasoned marinated fish
7. **Mozzarella alla caprese (¥2000)**  
Tomato mozzarella salad
8. **Antipasto misto (¥2800)**  
Selection of mixed appetizer
9. **Zuppa alla contadina (¥1900)**  
Beans soup in a casserole
10. **Carpaccio di pesce caldo (¥2600)**  
Hot fish carpaccio with olive paste
11. **Zuppa del giorno (¥1200)**  
Fresh soup of the day

## Insalata

12. **Insalata verde (¥1300)**  
Fresh green salad
13. **Insalata speciale (¥1900)**  
Elio's special salad
14. **Insalata di pomodoro (¥1300)**  
Tomato, capers & onion salad



## Primi Piatti

15. **Spaghetti ai frutti di mare (¥2800)**  
Seafood spaghetti in white wine sauce
16. **Trenette al pesto genovese (¥2400)**  
Genovese basil linguine (contains pine nuts)
17. **Penne all' arrabbiata (¥2000)**  
Short pasta penne in fresh tomato & chili sauce
18. **Fusilli alla calabrese (¥2500)**  
Elio's original pasta with spicy sausage sauce
19. **Rigatoni al gorgonzola (¥2500)**  
Rigatoni in gorgonzola cheese sauce

## Pasta Fresca ~hand made~

20. **Fettuccine al salmone (¥2400)**  
Fettuccine in salmon cream sauce
21. **Tagliolini verdi al pomodoro fresco (¥2100)**  
Thin homemade pasta in a fresh tomato sauce
22. **Raviolini aurora (¥2300)**  
Homemade ravioli in aurora sauce
23. **Gnocchi di patate alla sorrentina (¥2400)**  
Potato dumplings with tomato & mozzarella
24. **Pici alla trapanese ~Vegano (¥2500)**  
Pici pasta trapani style ~Vegan
25. **Risotto dello chef (¥2,800~)**  
Italian risotto flavored with the sauce of the day

## Consigli del maestro

Special course menu from the chef

**Friendly Dinner (¥7500)**

**Business Dinner (¥9500)**

**Executive Dinner (¥15000)**

**Imperial Dinner - Served by the Chef (¥22000)**

At dinner time, a 10% service charge and table charge of ¥900 per person will be added to the bill.



## Secondi Piatti

26. **Aragosta al forno (¥3800)**  
Baked fresh lobster
27. **Pesce alla griglia (¥3200)**  
Fresh grilled fish from fisherman
28. **Pesce del giorno al sale (per 4 persone)**  
Fresh fish in salt crust (serves 4 person ~)
29. **Pesce spada ai ferri (¥3000)**  
Swordfish grilled in herbs
30. **Tagliata di manzo rucola (¥3900)**  
Grilled sirloin steak cut in balsamic sauce
31. **Agnello scottadito (2 pezzi) (¥3600)**  
Grilled lamb chop in rosemary (2 pieces)
32. **Scaloppine di vitello alla cetrarese**  
Thin veal medallions in white wine (¥3200)
33. **Pollo arrosto (¥2900)**  
Roasted bone-in chicken
34. **Controfiletto al pepe verde (¥3900)**  
Sirloin steak in green pepper sauce
35. **Spinaci (burro o trifolati) (¥1500)**  
Boiled spinach in butter or garlic
36. **Patate al rosmarino (¥1200)**  
Rosemary roasted potatoes

## Dolce del Carrello

37. **Tiramisu (¥1000)**  
Tiramisu
38. **Panna cotta (¥1000)**  
Cream pudding "Pannacotta"
39. **Gelato della casa (¥1000)**  
Homemade ice cream