

ANTIPASTI

宮古島産野菜のピクルスと採れたてハーブサラダ
アクティアヴィンテージのバルサミコソース ¥2,800
Seasonal Island Vegetable Salad, Pickles, Fresh Herbs, Acitia Vintage Balsamic

あぐー豚の生ハムとイタリア産ハムの盛り合わせ
水牛モッツアレラ添え ¥3,700
Agu Prosciutto, Italian Ham, Rich Buffalo Mozzarella

宮古島産マグロのカルパッチョ イタリア産キャビア ¥3,300
Fresh Miyako Tuna Carpaccio, Citrus Shikwasa, Emozione Oil, Italian Caviar

あぐー豚とハンガリー産フォアグラのパテ
宮古野菜のピクルス ¥3,300
Rich Agu Pork, Silky Foie Gras Pâté, Pickled Miyako Vegetable

沖縄産鶏レバームース 宮古フルーツジャム ¥3,300
Velvety Okinawan Liver Mousse, Miyako Island Tropical Jam

本日の沖縄宮古島産、前菜の盛り合わせ ¥4,300
Okinawa Miyako Island Appetizer of the Day

沖縄県産黒毛和牛の炙りカルパッチョ
宮古産ツナソース ビンテージバルサミコソース ¥3,800
Seared Wagyu Carpaccio, Miyako Tuna Essence, Aged Balsamic

温かいシーフードサラダ ¥3,800
Warm Seafood Salad

宮古タコとジャガイモのアンチョビバター ¥3,800
Miyako Island Octopus and Potatoes with Anchovy Butter

PASTA

宮古豚のパンチェッタのアマトリチャーナ ¥3,300
Amatriciana, Miyako pork pancetta

自家製宮古産ツナとプッタネスカ ¥3,600
Homemade Miyako Tuna and Puttanesca

沖縄県産セイイカのマッキアート ¥3,200
Okinawan Diamond Squid Macchiato

イタリア産ボッタルガのスパゲッティ 宮古島産海ぶどう ¥3,800
Spaghetti, Italian Bottarga, Fresh Miyako Sea Grapes

手長エビのトマトソースbugaティーニ ¥4,500
Long-legged shrimp bugatini, rich tomato sauce

あぐー豚のボロネーゼのbugaティーニ ¥3,700
Agu Pork Bolognese Bucatini

宮古野菜の本日のニョッキ ゴルゴンゾーラドルチェのソース ¥3,800
Gnocchi of the Day, Seasonal Miyako Veg, Creamy Gorgonzola Dolce
Fresh Arugula

ISOLETTA

TRATTORIA

PESCE • CARNE

沖縄宮古産 鮮魚のアクアパッツァ ¥8,900
Aqua Pazza, Miyako Island Fresh Fish

沖縄県産やんばる鶏を宮古熟成みそでマリネした
オープン焼き ¥3,900
Roast Miso Marinated Yanbaru chicken, herb roast potatoes, grilled asparagus

あぐー豚肩ロース イタリア産野菜を巻いたボルケッタ
イタリア産ボルチーニ茸のソース ¥6,300
Agu Shoulder Porchetta, Creamy Porcini Glaze

沖縄県産黒毛和牛 A5 のタリアータ
Seared A5 Black Wagyu Tagliata

(300g)	¥13,500
(400g)	¥18,000

県産黒毛和牛ホホ肉のグーラッシュ ¥6,200
Okinawan Black Beef Cheek Goulash, creamy potato

CONTORNO

ローストポテト ローズマリー風味 ¥1,200
Rosemary Roasted Potatoes

イタリア産グラナパダーノ入り マッシュポテト ¥1,200
Silky Potato Mash, Italian Grana Padano

岩塩で焼き上げたローストオニオン ¥1,200
Roasted Onions, Sea Salt Crust

グリーンアスパラのソテー パルメザンチーズ風味 ¥1,200
Sautéed Green Asparagus, Savory Parmesan

宮古ハチミツとバターをまとった人参のロースト
島コショウ風味 ¥1,200
Honey-Butter Roasted Carrots, Spicy Island Pepper

PIZZA

宮古島産熟成黒にんにくのマリナーラ ¥3,200
Rich Miyako Black Garlic Marinara

宮古島産長寿草のジェノベーゼのマルゲリータ
水牛のモッツアレラ ¥3,800
Signature Margarita, Buffalo Mozzarella, local carrots, Italian Basil

島唐辛子とハバネロ 沖縄県産バクチー ¥3,700
Spicy Okinawan Whitebait, habanero coriander salad

イタリア産チーズのクワトロフロマッジョ
宮古パイナップルと宮古ハチミツ ¥3,800
Quattro Formaggi, Aged Italian Cheese, Miyako Island Pineapple & Honey

イゾレッタ 宮古マンゴー、あぐー豚の生ハム、
水牛モッツアレラ、ルッコラ ¥4,300
Isoletta, Miyako Mango, Agu Prosciutto, Creamy Buffalo Mozzarella,
Fresh Arugula

TOPPINGS

自家製ツナ / Homemade Tuna ¥200

卵 / Eggs ¥200

サラミ / Salami ¥200

buffアラ(モッツアレラ) / Bufala (Mozzarella) ¥1,000

生ハム / Cured Ham ¥1,000

RISOTTO

イタリア産ボルチーニ茸のリゾット ¥4,200
Creamy Risotto, Italian Porcini Mushrooms

宮古産島タコのラグー イカ墨リゾット ¥4,200
Squid Ink Risotto, Miyako Island Octopus Ragout

DOLCE

アフオガート /Affogato ¥1,900

クラシックティラミス / Classic Tiramisu ¥1,900

カッサータ /Cassata ¥1,900

ミラノ風プリン /Milanese-style Pudding ¥1,000