

## 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  
Seasonal Island Vegetable Salad, Pickles, Fresh Herbs, Acitia Vintage Balsamic

¥2,800

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

¥3,700

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

¥3,300

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  
Rich Agu Pork, Silky Foie Gras Pâté, Pickled Miyako Vegetable

¥3,300

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

¥3,300

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

¥4,300

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 ピンテージバルサミコソース  
Seared Wagyu Carpaccio, Miyako Tuna Essence, Aged Balsamic

¥3,800

温かいシーフードサラダ  
Warm Seafood Salad

¥3,800

宮古タコとジャガイモのアンチョビパター  
Miyako Octopus, Potatoes Rich Anchovy Butter

¥3,800

## PASTA

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

¥3,300

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

¥3,600

沖縄県産セイカのマッキアート  
Okinawan Diamond Squid Macchiato

¥3,200

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  
Spaghetti, Italian Bottarga, Fresh Miyako Sea Grapes

¥3,800

手長エビのトマトソースブガティーニ  
Long-legged shrimp bugatini, rich tomato sauce

¥4,500

あぐー豚のボロネーゼのブガティーニ  
Agu Pork Bolognese Bucatini

¥3,700

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

¥3,800

# ISOLETTA TRATTORIA

## PESCE • CARNE

沖縄宮古産 鮮魚のアクアパッツア

Aqua Pazza, Miyako Island Fresh Fish

¥8,900

沖縄県産やんばる鶏を宮古熟成みそでマリネしたオーブン焼き

Roast Miso Marinated Yanbaru chicken

¥3,900

あぐー豚肩ロース イタリア産野菜を巻いたポルケッタ

イタリア産ポルチーニ茸のソース

Agu Shoulder Porchetta, Creamy Porcini Glaze

¥6,300

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

Okinawan Black Beef Cheek Goulash, creamy potato

¥6,200

## CONTORNO

ローストポテト ローズマリー風味

Rosemary Roasted Potatoes

¥1,200

イタリア産グラナパダーノ入り マッシュポテト

Silky Potato Mash, Italian Grana Padano

¥1,200

岩塩で焼き上げたローストオニオン

Roasted Onions, Sea Salt Crust

¥1,200

グリーンアスパラのソテー パルメザンチーズ風味

Sautéed Green Asparagus, Savory Parmesan

¥1,200

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

Honey-Butter Roasted Carrots, Spicy Island Pepper

¥1,200

## PIZZA

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

¥3,200

宮古島産長命草のジェノベーゼのマルゲリータ  
水牛のモツツアレラ  
Signature Margarita, Buffalo Mozzarella, Chomei-so (Okinawan "Long life Grass"), Italian Basil

¥3,800

島唐辛子とハバネロ 沖縄県産パクチー<sup>1</sup>  
Spicy Okinawan Whitebait, habanero coriander salad

¥3,700

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  
Quattro Formaggi, Aged Italian Cheese, Miyako Island Pineapple & Honey

¥3,800

イズレッタ 宮古マンゴー、あぐー豚の生ハム、  
水牛モツツアレラ、ルッコラ  
Isoletta, Miyako Mango, Agu Prosciutto, Creamy Buffalo Mozzarella, Fresh Arugula

¥4,300

## TOPPINGS

自家製ツナ / Homemade Tuna

¥200

卵 / Eggs

¥200

サラミ / Salami

¥200

ブッファラ(モツツアレラ) / Bufala (Mozzarella)

¥1,000

生ハム / Cured Ham

¥1,000

## RISOTTO

イタリア産ポルチーニ茸のリゾット  
Creamy Risotto, Italian Porcini Mushrooms

¥4,200

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

¥4,200

## DOLCE

アフォガート / 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