

Eataliano

Appetizer/Salad/Soup

アペタイザー/サラダ/スープ

Fritto Misto (Mixed Fried Seafood)
シーフードフライの盛り合わせ 15

Eataliano Insalata Caesar
(Eataliano Caesar Salad)
イタリアン特製シーザーサラダ 12

Ostrica Affumicata
(Smoked Oysters)
スモークドオイスター 15

Zuppa del Giorno
(Soup of the Day)
本日のスープ (スタッフにおたずねください。) 6

Scampi e Clam Ajillo
(Garlic Sautéed Shrimp and Clams
with White Wine Seafood Broth)
スカンピとアサリのアヒージョ 12

Vongole al Vapore del Piccolo Collo
(Steamed Little Neck Clams)
アサリのワイン蒸し 自家製のフォカッチャを添えて 12

4 Nuances di Caprese
(4 Shades of Caprese)
4 種のカプレーゼサラダ 14



4 shades of Caprese

Pizza ピザ

Pizza Fritta
(Deep Fried Stuffed Pizza)
ナポリ風ピザフリッタ 1950

Carne Italiana (Meat Lovers)
イタリアン・ミートラヴァーズ 1950

Quattro Formaggio (4 Cheese)
チーズの違いが楽しめる、4 種のチーズピザ 18

Eataliano Margherita
(Fresh Mozzarella, Skinless Tomatoes
and House Made Pesto)
ピザマルゲリータ 18

Calzone del Giorno
(Calzone of the Day)
本日のカルツォーネ (スタッフにおたずねください。) 16

Pasta パスタ

Select from Spaghetti, Linguine, Penne
or Fettucine.

お好みのパスタをお選びください。
(スパゲッティ、リングイーネ、ペンネ、フェットチーネ)

Vongole (Clams and Mussel)
ボンゴレビアンコ 1950

Zucchine e Pancetta
(Zucchini and Pancetta Cream Sauce)
ズッキーニとパンチェッタのクリームソースパスタ 18

Manzo alla Bolognese
(Beef Bolognese)
ビーフボロネーゼ 1950

Arrabbiata Piccante
(Spicy Arrabbiata)
スパイシーアラビアータ 17

Gnocchi & Ravioli ニョッキ & ラビオリ

Gnocchi Assortiti
(Assorted Gnocchi in Sage Butter)
ニョッキの盛り合わせ 16

Ravioli del Giorno
(Ravioli of the Day)
本日のラビオリ (スタッフにおたずねください。) 12



Smoked Oysters

Risotto リゾット

Risotto ai Frutti di Mare
(Grilled Prawns Risotto)
グリルシュリンプのリゾット (ロブスター風味) 1950

Risotto ai Funghi Selvatici
(Wild Mushroom Risotto)
マッシュルームのリゾット 18



Vongole



Prawn Risotto

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. We use nut base oils in some items. Please let us know if you have any allergies.

生もしくは十分に火の通っていない肉類、魚介類卵を使用した料理を食べることにより食中毒などのリスクが高くなる可能性があります。またメニューによっては、ナッツ類のオイルを使用しています。アレルギーをご心配されるお客様は是非お知らせください。

Deep Fried Stuffed Pizza

Entrees アントレ

- Abbondanza di Frutti di Mare**
(Abundance of Seafood!)
シーフードグリルタワー 125
- Balsamico Miele St Louis Costole**
(Balsamic Honey Glazed St. Luis Ribs)
バルサミコとハチミツソースで焼き上げた
セントルイス スタイル・リブ
- Full Rack**
フルサイズ 55
- Half Rack**
ハーフサイズ 42
- Salmon Fresco Atlantico**
(Fresh Atlantic Salmon)
アトランティックサーモンのグリル 27
- Burger Fatta in Casa**
(Eataliano House Burger)
イタリアーノ・シグネチャーバーガー
- Beef Patty**
ビーフバーガー 21
- Lamb Patty**
ラムバーガー 22⁵⁰
- Osso in Costole Corte**
(Braised Bone in Short Ribs 8 oz Meat)
骨付きショートリブのグリル 8 oz (230g) 30



Abundance of Seafood!

Char Grilled チャーグリル

Each Grilled Entrée Comes with Your Choices of 2 Sides and Your Preferred Sauce; Mushroom Cream, Port Wine Demi Glaze or Brandy Peppercorn Sauce"

お好みのサイドメニュー2品とソース1品 (マッシュルームクリーム、ポートワインデミグラス、ブランデーペッパーコーン) の中からお選びください。

- Bistecca di Tomahawk**
(3lb Tomahawk Steak)
トマホークステーキ 3lb (1.35kg) 125
- Osso in Prime Rib**
(2lb Bone in Prime Rib)
骨付きプライムリブ 2lb (900g) 85
- Filetto di Manzo**
(6 oz Beef Tenderloin)
アンガス牛のテンドーロインビーフステーキ 6 oz (170g) 42
- Mezzo Rack di Agnello**
(Herb Crusted Half Rack of Lamb)
ハーブでマリネードした ハーフラックラム 45
- Bistecca di Porterhouse**
(16 oz Porterhouse Steak)
T-ボーンステーキ ポーターハウス 16 oz (455g) 55
- Bistecca di Striploin**
(10 oz Certified Angus Beef Striploin)
アンガスビーフ・ストリップロイン 10 oz (285g) 30

Side Orders: \$4 each

一品メニュー (\$4 追加)

- Purea di Radice Cremosa**
(Creamy Root Puree)
クリーミールーツピューレ
- Gnocchi Fritti**
(Fried Gnocchi with Raw Tomato Basil Dip)
フライドニョッキ (トマト&バジルディップ付き)
- Risotto del Giorno**
(Risotto of the Day)
本日のリゾット (スタッフにおたずねください。)
- Spinaci Saltati e Funghi**
(Sautéed Spinach and Mushroom)
ほうれん草とマッシュルームのソテー
- Fagiolini e Pancetta Saltati**
(Sautéed String Beans and Pancetta)
インゲンとパンチェッタのソテー

Kids Menu キッズメニュー

- Spaghetti Bolognese**
with Toasted Focaccia
スパゲッティボロネーゼ 9
- Pizza per Bambini (Kids Pizza)**
Pepperoni, Quattro Formaggio
or Pork Sausage
キッズピザ 7
- Patatine Fritte di Pollo e Gnocchi**
(Chicken and Gnocchi Fries)
チキンとニョッキのフライ 9
- Sandwich alla Griglia di Quattro**
Formaggi
(Grilled Quattro Formaggio Sandwich)
4種のチーズのサンドウィッチ 9



Chicken and Gnocchi Fries

Dessert デザート

- Porto Vino Cannoli**
(Port Wine Cannoli)
濃厚ポートワインソースのカンノーロ 9
- Campionatore Gelato**
(Gelato Sampler)
自家製ジェラートの盛り合わせ 8
- Tiramisù con Lady Fingers**
(Tiramisu with Lady Fingers)
ティラミス 9
- Semifreddo Bacardi**
バカルディ・ラムのムース 7
- Affogato**
アフォガート 6⁵⁰



Semifreddo Bacardi

Tomahawk Steak

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. We use nut base oils in some items. Please let us know if you have any allergies.

生ものは十分に火の通っていない肉類。魚介類明を使用した料理を食べることにより食中毒などのリスクが高くなる可能性があります。またメニューによっては、ナッツ類のオイルを使用しています。アレルギーをご心配されるお客様は是非お知らせください。

Appetizer/Salad/Soup

에피타이저 / 스프 / 샐러드

Fritto Misto (Mixed Fried Seafood) 15
모듬 씨푸드 프라이

Eataliano Insalata Caesar 12
(Eataliano Caesar Salad)
이탈리아노 특제 시저샐러드

Ostrica Affumicata 15
(Smoked Oysters)
스모크드 오이스터

Zuppa del Giorno 6
(Soup of the Day)
오늘의 스프 (담당 서버에게 문의해주세요)

Scampi e Clam Ajillo 12
(Garlic Sautéed Shrimp and Clams with White Wine Seafood Broth)
스캄피와 조개 아힐로

Vongole al Vapore del Piccolo Collo 12
(Steamed Little Neck Clams)
와인으로 찐 조개 요리

4 Nuances di Caprese 14
(4 Shades of Caprese)
4종류의 카프레제 샐러드



4 shades of Caprese

Pizza 피자

Pizza Fritta 19⁵⁰
(Deep Fried Stuffed Pizza)
나폴리 스타일 피자 프리타

Carne Italiana (Meat Lovers) 19⁵⁰
이탈리안 미트 러버

Quattro Formaggio (4 Cheese) 18
4종의 다양한 치즈

Eataliano Margherita 18
(Fresh Mozzarella, Skinless Tomatoes and House Made Pesto)
마르게리타 피자

Calzone del Giorno 16
(Calzone of the Day)
오늘의 카르조네 (담당 서버에게 문의해주세요)

eataliano

Pasta 파스타

Select from Spaghetti, Linguine, Penne or Fettucine.

파스타를 선택해 주세요
(스파게티, 링귀네, 펜네, 페투치네)

Vongole (Clams and Mussel) 19⁵⁰
볼굴레 비앙코

Zucchine e Pancetta 18
(Zucchini and Pancetta Cream Sauce)
애호박과 판체타의 크림 소스 파스타

Manzo alla Bolognese 19⁵⁰
(Beef Bolognese)
비프 볼로네제

Arrabbiata Piccante 17
(Spicy Arrabbiata)
스파이시 아라비아타

Gnocchi & Ravioli 뇨끼 & 라비올리

Gnocchi Assortiti 16
(Assorted Gnocchi in Sage Butter)
모듬 뇨끼

Ravioli del Giorno 12
(Ravioli of the Day)
오늘의 라비올리 (담당 서버에게 문의해주세요)



Smoked Oysters

Risotto 리조또

Risotto ai Frutti di Mare 19⁵⁰
(Grilled Prawns Risotto)
그릴 쉬림프 리조트(랍스터 풍미)

Risotto ai Funghi Selvatici 18
(Wild Mushroom Risotto)
머슈룸 리조또



Vongole



Prawn Risotto

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. We use nut base oils in some items. Please let us know if you have any allergies.

잘 익히지 않거나 날 것의 고기류, 어패류, 달걀이 사용된 요리는 식중독에 걸릴 위험이 있으므로 섭취에 주의해 주시기 바랍니다.

메뉴에 따라서 견과류 오일을 사용하고 있습니다. 알레르기가 있으신 분은 반드시 미리 말씀해 주시기 바랍니다.



Deep Fried Stuffed Pizza

Entrees 앙트레

- Abbondanza di Frutti di Mare**
(Abundance of Seafood!)
씨푸드 그릴 타워 **125**
- Balsamico Miele St Louis Costole**
(Balsamic Honey Glazed St. Luis Ribs)
발사믹과 벌꿀소스로 구운
세인트루이스 스타일 립 **55**
- Full Rack**
풀 사이즈 **42**
- Half Rack**
하프 사이즈 **27**
- Salmone Fresco Atlantico**
(Fresh Atlantic Salmon)
아틀란틱 연어 구이 **21**
- Burger Fatta in Casa**
(Eataliano House Burger)
이탈리아노 시그니처 버거 **22.50**
- Beef Patty**
비프 버거 **30**
- Lamb Patty**
램 버거 **30**
- Osso in Costole Corte**
(Braised Bone in Short Ribs 8 oz Meat)
쇼트 립 그릴 8 oz (230g) **30**



Abundance of Seafood!

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. We use nut base oils in some items. Please let us know if you have any allergies.

잘 익히지 않거나 날 것의 고기류, 새싹류, 달걀이 사용된 요리는 식중독에 걸릴 위험이 있으므로 섭취에 주의해 주시기 바랍니다.
메뉴에 따라서 견과류 오일을 사용하고 있습니다.
알레르기가 있으신 분은 반드시 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Char Grilled 차 그릴

- Each Grilled Entrée Comes with Your Choices of 2 Sides and Your Preferred Sauce; Mushroom Cream, Port Wine Demi Glaze or Brandy Peppercorn Sauce"
- 사이드 메뉴 2품과 소스 1품(버섯크림, 포트와인 데미그라스, 브랜디 페퍼콘)를 선택해 주세요.
- Bistecca di Tomahawk**
(3lb Tomahawk Steak) **125**
토마호크 스테이크 3lb (1.35kg)
 - Osso in Prime Rib**
(2lb Bone in Prime Rib) **85**
프라임 립 2lb (900g)
 - Filetto di Manzo**
(6 oz Beef Tenderloin) **42**
앵거스 비프 텐더로인 스테이크 6 oz (170g)
 - Mezzo Rack di Agnello**
(Herb Crusted Half Rack of Lamb) **45**
허브 마리네이드 하프 랙 램 (양고기)
 - Bistecca di Porterhouse**
(16 oz Porterhouse Steak) **55**
티본 스테이크 포터 하우스 16 oz (455g)
 - Bistecca di Striploin**
(10 oz Certified Angus Beef Striploin) **30**
앵거스 비프 스트립 로인 10 oz (285g)

Side Orders: \$4 each

- 일품 메뉴 (\$4 추가)
- Purea di Radice Cremosa**
(Creamy Root Puree)
크리마 루트 퓨리
 - Gnocchi Fritti**
(Fried Gnocchi with Raw Tomato Basil Dip)
프라이드 뇨끼 (with 토마토&바질 딥)
 - Risotto del Giorno**
(Risotto of the Day)
오늘의 리조토 (담당 서버에게 문의해주세요)
 - Spinaci Saltati e Funghi**
(Sautéed Spinach and Mushroom)
시금치와 버섯 볶음
 - Fagiolini e Pancetta Saltati**
(Sautéed String Beans and Pancetta)
녹두와 베이컨 볶음

Kids Menu 키즈메뉴

- Spaghetti Bolognese**
with Toasted Focaccia **9**
스파게티 볼로네제
- Pizza per Bambini** (Kids Pizza)
Pepperoni, Quattro Formaggio
or Pork Sausage **7**
키즈 피자
- Patatine Fritte di Pollo e Gnocchi**
(Chicken and Gnocchi Fries) **9**
치킨과 뇨끼 프라이
- Sandwich alla Griglia di Quattro**
Formaggi **9**
(Grilled Quattro Formaggio Sandwich)
4종의 치즈 샌드위치



Chicken and Gnocchi Fries

Dessert 디저트

- Porto Vino Cannoli**
(Port Wine Cannoli) **9**
포르투 와인 소스의 칸놀리
- Campionatore Gelato**
(Gelato Sampler) **8**
수제 젤라토
- Tiramisù con Lady Fingers**
(Tiramisu with Lady Fingers) **9**
티라미수
- Semifreddo Bacardi**
바카디 무스 **7**
- Affogato**
아포가토 **6.50**



Semifreddo Bacardi

Tomahawk Steak

