



menu

## パスタ 【pasta】

- 人気商品** **スパゲッティアマトリチャーナ**  
(ベーコンと玉葱の旨みとトマトの酸味が相性抜群なトマトソース) ￥1,700
- 釜揚げシラスとねぎのフェットチーネ**  
(シラスとネギにアンチョビの旨みをプラスしたオイルソース) ￥1,700
- ツナのスパゲティプッタネスカ**  
(オリーブ・ケイパー・アンチョビ・ニンニクをきかせたトマトソース) ￥1,700
- 和豚もち豚と玉葱ソース 自家製パッパルデッレ**  
(もち豚をたっぷりの玉葱と煮込んだナポリ風のソース) ￥1,750
- 和豚もち豚のラグーソース スパゲティ**  
(じっくり煮込んだ定番のミートソース！和豚もち豚を使ったラ・テラツァオリジナル) ￥1,800
- 人気商品** **いろいろキノコと燻製ベーコンのフェットチーネ**  
(数種類のきのこことベーコンの香りも楽しめるクリームソース) ￥1,800

## パン 【pane】

- フォカッチャ**  
(やわらかい甘みのあるパン) ￥400
- 自家製パン**  
(ピザ生地を使い薪窯で焼き上げたハード系のパン) ￥400

## スープ 【zuppa】

- 季節のスープ**  
(季節の野菜を使ったスープ) ￥500

## 肉・魚料理 【secondo】

- 人気商品** **和豚もち豚スペアリブ**  
(噛むほどに旨みあふれる豚のスペアリブ) ￥2,950
- 牛赤身肉のグリル**  
(赤身肉をシンプルに柔らかく香ばしく焼き上げた一品) (100g) ￥2,100
- 本日の魚料理**  
(旬の魚をグリルやソテーなど調理した一品) ￥1,900～

苦手なものや食材アレルギーのある方は、スタッフまでお伝えください。

## 前菜 【antipasto】

税込み価格

- 人気商品** **箱根西麓ミックスサラダ**  
(箱根西麓野菜を使ったサラダ 自家製玉葱ドレッシング) ￥1,000
- 季節野菜のグリル 生ハムぞえ**  
(焼き野菜と生ハムの相性抜群) ￥1,200
- おまかせ前菜**  
(小皿5種類 お一人様) ￥1,200
- 天城産大アマゴのカルパッチョ**  
(天城の清流で育った美味しいアマゴのカルパッチョ) ￥1,400
- 人気商品** **水牛のモッツァレラと生ハム**  
(イタリアで定番の前菜 ワインにもピッタリ) ￥1,500

## ドルチェ 【dolce】

- アッフォガート**  
(ミルクアイスにエスプレッソをかけたイタリアのデザート) ￥700
- フルーツのマチェドニア**  
(フルーツポンチ ブラッドオレンジとミルクジェラート添え) ￥700
- 人気商品** **濃厚チョコレートケーキ**  
(ベルギー産チョコレートを使用した濃厚なチョコレートケーキ) ￥800
- レモンの香りのリコッタチーズケーキ**  
(リコッタチーズを使用したまるやかなベイクドチーズケーキ) ￥800
- 人気商品** **ティラミス**  
(イタリアンの定番デザート) ￥850

## ジェラート 【gelato】

- 人気商品** **ミルク** ￥600      **ブルーベリー & ラズベリー** ￥600
- ブラッドオレンジ** ￥600      **クッキーナッツカフェオーレ** ￥600
- レモン** ￥650      **ラムレーズン** ￥650
- ティラミス** ￥650      **抹茶** ￥650
- 人気商品** **ピスタチオ** ￥700      **チョコレート** ￥700
- 季節のジェラート** ￥600～

食材の仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます。