



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
- ツナのスパゲッティプッタネスカ**
(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) ￥1,750
- 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) ￥1,800
- 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ら・テラツァオリジナル) ￥1,900
- 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) ￥1,900

季節のパスタ
(別紙のおすすめメニューをご覧ください)

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**
(ビ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) ￥550

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皿) (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) ￥2,000

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) ￥1,100
- 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) ￥1,300
- おまかせ前菜**
(小皿5種類 お一人様) ￥1,300
- 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) ￥1,500
- 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) ￥1,600

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
- フルーツのマチエドニア**
(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) ￥750
- 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ろ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

アイスクリーム・ジェラート・シャーベット 【ice cream/gelato/sorbetto】

- 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
- ストロベリーマスカルポーネ** ￥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** ￥650～

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。