



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) ￥1,800
- 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) ￥1,900
- 釜揚げシラスとねぎのペペロンチーノ**  
(たっぷりのシラスとねぎのオイルベース) ￥1,900
- 和豚もち豚のラグーソース**  
(じっくり煮込んだ定番のミートソース!) ￥2,100
- 人気商品** **いろいろキノコとベーコンのクリームパスタ**  
(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) ￥2,100
- 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) ￥450
- 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) ￥450

## 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) ￥3,300
- 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) ￥2,300
- 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) ￥2,200

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** **箱根西麓野菜のグリーンサラダ**  
(箱根西麓野菜を使ったサラダ 自家製玉葱ドレッシング) ￥1,200
- アンジョレッティ**  
(揚げたピザ生地とトマト、ルーコラのサラダ) ￥1,300
- 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) ￥1,500
- 前菜の盛り合わせ**  
(おまかせ前菜5種) ￥1,500
- 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) ￥1,600
- 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) ￥1,800

## デザート 【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) ￥800
- 人気商品** **ティラミス**  
(イタリアンの定番デザート) ￥900
- 人気商品** **パンねこッタ**  
(ぶるぶる踊る、子ねこの形の特製パンナコッタ) ￥1,200

## アイスクリーム・シャーベット 【gelato/sorbetto】

- 人気商品** **ミルク** ￥650
- ストロベリーマスカルポーネ** ￥650
- 抹茶** ￥650
- ブルーベリー&ラズベリー** ￥650
- クッキーナッツカフェオーレ** ￥650
- ティラミス** ￥700
- ブラッドオレンジ** ￥700
- ラムレーズン** ￥700
- チョコレート** ￥750
- 人気商品** **ピスタチオ** ￥900
- 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。