



menu'

## 前菜

### 生ハムとモルタデッラハムの盛り合わせ

(イタリアの定番の前菜)

¥800

### アンジョレッティ **H** **V**

(揚げたピザ生地にトマトのマリネ、ルーコラ、パルミジャーノをのせた人気メニュー)

¥900

### 水ダコの吸盤のクルード **H**

(水ダコの吸盤のコリコリ食感を楽しめる一皿 上質なオリーブオイルと絞ったレモンでどうぞ)

¥900

### 天然本マグロのタルターレ **H**

(天然本マグロを大きめカットのタルタルに 伊豆 天城産本わさびを使用したクリームを添えて)

¥1,500

### ハーブグリーンサラダ バルサミコドレッシング **H** **V**

(グリーンリーフ、クレソン、ルーコラなど葉野菜のサラダ ローズマリー入りバルサミコドレッシングで)

¥1,000

### “富士山湧き水クレソン”と季節のフルーツ、ゴルゴンゾーラのサラダ **H** **V**

(富士山の湧き水で育ったクレソンのサラダ 豊かな風味のクルミオイルを使用したちょっと贅沢なサラダ)

¥1,100

### 箱根西麓三島野菜のシーザーサラダ **H**

(ニンニクやアンチョビ、オリーブなどで仕上げた、お店オリジナルのシーザーサラダ)

¥1,100

### 季節のトマトと伊豆ベビーバジル、ブラータチーズのカプレーゼ **H** **V**

(クリーミーなイタリア産ブラータチーズとトマトに、爽やかな香りの伊豆産ベビーバジルを添えて)

¥1,500

## フリット

### あおさのゼッポリーネ **H** **V**

(あおさ入りの生地をもっちりふわふわに揚げた、イタリア・ナポリの料理)

¥500

### イカスミのゼッポリーネ **H**

(イカスミを入れたオリジナルのゼッポリーネ 真っ黒でインパクトある見た目◎)

¥500

### モッツアレラチーズのフリット **H** **V**

(熱タトトロに揚げたイタリア産モッツアレラチーズをバジリコ風味のトマトソースで)

¥900

### 箱根西麓三島野菜のフリット **H** **V**

(旬の野菜の美味しさをシンプルに味わえる一皿)

¥900

### 箱根西麓三島野菜と海老のフリット **H**

(箱根西麓三島野菜のフリットに海老のフリットをプラスした、ボリューム感のある一皿)

¥1,200

## スープ・パン

### 季節のスープ

(旬の食材をスープにしました 内容はスタッフにお尋ねください)

¥700

### 自家製パン **H** **V**

(ピザ生地を窯で焼き上げた、塩気のあるハードタイプのパン)

¥450

### 自家製フォカッチャ **H** **V**

(オリーブオイルとローズマリーが香る、ふんわり焼き上げたパン)

¥450

## パスタ

**H** ハラル対応 **V** ベジタリアン対応 チーズ・乳成分使用 たまご使用

税込み価格

### ペンネアラビアータ **H** **V**

(オーソドックスなアラビアータソースにミニトマトのフレッシュ感を加えた、辛いパスタ)

¥1,700

### 伊豆ベビーバジルとアーモンドのトラパネーゼ **H** **V**

(アーモンドとバジル、トマト、チーズで作るソースは爽やかだけど濃厚 シチリア島トラパニの伝統パスタ)

¥1,700

### ゴルゴンゾーラソース **H** **V**

(ローストしたクルミがアクセントの濃厚なゴルゴンゾーラソース ソースがよく絡む筒状のショートパスタで)

¥1,800

### 自家製パンチェッタのアマトリチャーナ **H**

(和豚もち豚をじっくり熟成させた自家製パンチェッタと程よい酸味の濃厚なトマトソースのショートパスタ)

¥1,900

### ブロッコリーとロマネスコ、カラスミのアーリオオーリオ **H**

(クタクタに煮込んだブロッコリーのオイルベースパスタ 仕上げに香り高いカラスミをトッピング)

¥1,900

### カチョエペペ、生ハムと白トリュフの香り **H**

(バター、黒胡椒、ペコリーノチーズのみのシンプルなパスタに、白トリュフの香りと生ハムを添えて贅沢に)

¥2,000

### 国産牛のボロネーゼ **H**

(国産牛の粗挽き肉を丁寧に煮込み、肉の旨みをしっかり感じられるソース 満足感たっぷりのパスタ)

¥2,300

## 肉・魚料理

### 本日の鮮魚のアクアパッツァ **H**

(新鮮な魚介の旨みを存分に堪能できる、イタリアを代表する魚料理)

¥2,900

### 天然南マグロの軽い煮込み **H**

(濃厚な味わいの天然南マグロをカリッとソテーし、オレガノを効かせたトマトソースで軽く煮込みました)

¥2,900

### 和豚もち豚骨付きリブのロースト **H**

(もち豚のスペアリブ 500g をメイプルマスタードで香ばしく焼き上げた、迫力の一皿)

¥2,800

### 国産牛のビステッカ **H**

～伊豆 天城産本わさびのバターソース～

(柔らかく旨みの強いランプ肉のステーキ 伊豆 天城産の本わさびをたっぷり使ったバターソースで)

¥3,600

### 骨付き仔羊のロースト、フムス添え **H**

～スパイス仕立て～

(10種類のスパイスを効かせた、柔らかな仔羊のロースト)

¥3,600

## ドルチェ

別紙のデザートメニューをご覧ください

満席・混雑時はお席を70分制とさせていただきます / 混雑状況によりお声かけする場合がございます

アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください

20歳未満のお客様へのアルコールの販売はお断りいたします

お車を運転されるお客様へのアルコールの販売はお断りいたします