



自家製パン・前菜
パスタ
ドリンク

税込 ¥1,800

(一部パスタ大盛できます+250円)

パスタ・ドリンクをお選び下さい
(デザート追加できます)



自家製パン・前菜
メイン
ドリンク

税込 ¥2,600

メイン・ドリンクをお選び下さい
(デザート追加できます)



自家製パン・前菜
パスタ・メイン
ドルチェ・ドリンク

税込 ¥3,950

パスタ・メイン・ドリンクを
お選び下さい (デザート付き)

※原材料価格の上昇により止むを得ず価格改定を行いました。ご理解お願い申し上げます。

前菜

Anti Pasti

- ・アンティパストミスト〜季節の前菜プレート

パスタ・スープ
Primi Piatti

大盛+250円

- ・スパゲッティ パルマ産生ハムと山菜のアーリオオーリオ
- ・手打ちタリアテッレ 4種チーズのクリームソース
(ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネ、タレツジオ、パルミジャーノ)
- ・牛の胃(センマイ)と色々野菜、落とし卵のミネストローネ
- ・自家製とろけるジャガ芋のニョッキ 新鮮な魚介のラグーと燻製チーズ
- 【お持ち帰り】シェフの特製 魚介のラザニア (自家製パン・ピクルス付1,800円)

メイン

Secondi Piatti

- ・カキ、タラ白子とポテト、ほうれん草のグラタン
- ・白身魚の炭火焼と春野菜のスープ仕立て
- ・イベリコ豚(肩ロース)の炭火焼と季節の野菜
- ・長崎県諫早産イノシシの煮込み (+300円)

- ・こげちゃ家さんの珈琲(ホットコーヒー/アイスコーヒー/エスプレッソ)
- ・こげちゃ家さんの紅茶(ホットティー/アイスティー [レモンorミルク])
- ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース
- ・イタリアの加糖ピーチティー(ホット/アイス)
- ・手づくり自家製ジンジャーエール/ホットジンジャー
- ・手づくり季節のドリンク(店員におたずね下さい)

ドリンク
Café

おかわり350円

ドルチェ
Dolce

- ・季節の手づくりジェラート各種 ¥400
- ・季節の手づくりケーキ各種 ¥500〜
(詳しくは店内のショーケースをご覧ください。)
(Cランチはおまかせドルチェつき!)

ワインのお供に

生ハム 1,100円
ピクルス 450円



イタリアビール
モレッティ 650円
ラ・ロッサ 700円

ワイン赤・白

グラス 600円
ボトル 2,500円〜

