



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

ちょっと一品
生ハム 1,100円
ピクルス 450円

パスタ・スープ

Primi Piatti

大盛+250円

- ・スパゲッティ 自家製3年熟成のボラのカラスミ
- ・ブガッティーニ 真イワシとウイキョウのシチリア風
- ・手打ちオレキエッテ 自家製ソーセージとリコッタチーズのトマトソース (+100円)
- ・手打ちタリアテッレ 新鮮な魚介のクリームソース (+150円)
- 【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

- ・本日のお魚 (フィレ) のロースト〜カポナータとジェノベーゼ
- ・仔羊肩ロースのソテー〜カチャトーラ (獵師) 風 (+150円)
(アンチョビ・ケッパー・ローズマリー・白ワインビネガー)
- ・16時間じっくり低温調理した“最高級”和牛タンの厚切りカリカリ焼きと
色々野菜のサルサヴェルデ (自家製グリーンソース) (+400円)

スーパードライ
中瓶 750円
オールフリー
小瓶 550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
- ・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

ワイン赤・白

グラス 600円
ボトル 2,500円〜

ドルチェ

Dolce

- ・季節の手づくりミニジェラート各種 ¥200 ちょっと食べ!
- ・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!)

