



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)

※10月1日より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

サン・ベネデット
炭酸水 (微発泡)
500ml 580円

ちょっと一品

生ハム 1,100円
ピクルス 450円

パスタ

Primi Piatti

大盛+250円

- ・スパゲッティ 戻りカツオと色々きのこのアーリオオーリオ
- ・ペンネ ハーブたっぷり自家製生ソーセージのクリームソース
- ・リングイネ 牡蠣とオリーブ、ケッパーのトマトソース (+200円)
- ・自家製手打ちパッパルデッレ イノシシのラグーソース (+300円)

メイン

Secondi Piatti

- ・本日の鮮魚のソテー〜リンゴとアーモンドのソース (カルヴァドス風味)
- ・牛ホホ肉のイタリアビール煮込み (+200円)
- ・紀州備長炭を使った“フォーコディブラーチェ特製”お肉のミックsgリル (+500円)

スーパードライ
中瓶 750円
オールフリー
小瓶 550円

イタリアビール
モレッティ 650円
ラ・ロッサ 700円

ドリンク

Café

おかわり350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 (ソーダ / ホット)

ドルチェ

Dolce

- ・季節の手づくりミニジェラート各種 ¥200
- ・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!)

ワイン赤・白

グラス 600円
ボトル 2,600円〜

