



自家製パン・前菜
パスタ
ドリンク

税込 ¥2,380

(一部パスタ大盛できます+300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 ¥3,180

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 ¥4,480

パスタ・メイン・ドリンクを
お選び下さい (デザート付き)

※11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

・アンティパストミスト〜季節の前菜プレート

Anti Pasti

パスタ

・リングイネ 宮城県産石ガニのトマトソース

Primi Piatti

・リガトーニ 自家製パンチェッタとペコリーノチーズのカルボナーラ

大盛+300円

・フォーコディブラーチェ特製 いつものラザニア

【お持ち帰り】ラザニア (自家製パン・ピクルス付 税込2,380円)

メイン

・タラ白子のムニエル すましバターとアンチョビのソースと下仁田ネギのロースト

Secondi Piatti

・フランス産ひな鶏丸々1羽のカリカリ焼き ディアボラ風 (約500g)

・高座豚バラ、バラ軟骨とチーズ入りマッシュポテトのオープン焼き

【お持ち帰り】ポルチーニ茸と色々キノコのピラフ入り特製ローストチキン (3~4人前)

税込
¥4,500

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!)

ちょっと一品

生ハム 1,300円

ピクルス 500円

スーパードライ
中瓶 750円
オールフリー
小瓶 550円

ワイン赤・白

グラス 600円

ボトル 2,600円~

