



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

Anti Pasti

- ・アンティパストミスト〜季節の前菜プレート
- ・本日の2品目 (内容はお楽しみ!)

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 1,300円  
ピクルス 500円

パスタ

Primi Piatti

大盛+300円

- ・スパゲッティ ベーコンと夏野菜のアーリオオーリオ
- ・リングイネ 丸々一杯宮城県三陸産クリカニのトマトソース (+300円)
- ・手打ちオレキエッテ イタリア風豚モツのトマト煮
- ・冷製フェデリーニ 白桃とフレッシュトマト パルマ産生ハム
- 【お持ち帰り】ラザニア (自家製パン・ピクルス付 税込2,380円)

スーパードライ  
中瓶 800円  
オールフリー  
小瓶 550円

メイン

Secondi Piatti

- ・本日の鮮魚 九十九里産ハマグリとポテトのソース
- ・スペイン産最上級イベリコ豚カタロースの炭火焼き (+200円)
- ・国産牛ホホ肉の山盛り玉葱のナポリ風煮込み〜ジェノベーゼ

イタリアビール  
モレッティ 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)

ワイン赤・白

グラス 600円  
ボトル 2,600円〜

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!)

