



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 ペスカトーラ～新鮮魚介のトマトソース (+200円)
- ・スパゲッティ ヴェネチア風イカスミのソース
- ・リガトーニ 国産牛テールのローマ風煮込みソース
- ・冷製フェデリーニ カツオとトマト、バジル入りアーモンドペーストのトラパニ風
- 【お持ち帰り】ラザニア (自家製パン・ピクルス付 税込2,380円) (シチリア州)

メイン

Secondi Piatti

- ・本日の鮮魚のソテー 冷たいカポナータ添え
- ・ナガス鯨のタリアータ (レア・カットステーキ) ～夏野菜のサラダと
パルミジャーノ、モデナ産15年熟成のバルサミコがけ
- ・フオーコ特製 牛タンシチュー～マルサラワイン煮込み (+300円)

スーパードライ
中瓶 800円
オールフリー
小瓶 550円

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 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!)

