



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 本日の新鮮魚介と自家製マグロのカラスミのアーリオオーリオ
 - ・リガトーニ イタリア風豚モツ煮のトマトソース～ペコリーノチーズとミント風味
 - ・北海道産ズワイガニ、自家製リコッタチーズ、ほうれん草の塩クレープ巻き
～ソースをかけてオーブンで焼いた熱々グラタン仕立て (+150円)
 - ・フォーコディブラーチェ特製 ていねいに積み上げたとろけるラザニア
- 【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

Secondi Piatti

- ・沖縄県竹富島産 大車エビと本日の鮮魚のソテー～ズワイガニの殻を
使ったアメリカヌソース (+300円)
- ・千葉県君津産イノシシ肩ロースと冬野菜の炭火焼盛り合わせ
- ・牛タンのマルサラワイン煮込み

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)

スーパードライ
中瓶 800円
オールフリー
小瓶 550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！)

ワイン赤・白

グラス 600円
ボトル 2,600円～

