

A

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)

B

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)

C

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)

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 千葉県船橋産 大粒ホンビノス貝を使ったボンゴレビアンコ
 - ・スパゲッティ 自家製パンチェッタと卵、ペコリーノチーズのカルボナーラ
 - ・自家製タリアテッレ 新鮮魚介のクリームソース (+200円)
 - ・フオ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

- ・本日の鮮魚のソテー すましバターとアンチョビのソース
- ・高座豚バラ、バラ軟骨とマッシュポテトのオープン焼き
- ・国産牛テールの煮込み〜ローマ風 (+500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
- ・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!)

