Aprile



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

税込¥4,480

ドルチェ・ドリンク

パスタ・メイン・ドリンクを お選び下さい(デザート付き)

炭酸水(微発泡)

500ml 580円

## 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!)

ちょっと一品 生ハム 1,300円

ピクルス 500円



・スパゲティ フレッシュトマトとイタリア産糸引きモッツァレラチーズのバジル風味

★手打ちイカ墨を練り込んだタリオリーニ(細麺) 富山県産白エビと

色々山菜のアーリオオーリオ (+200円)

Primi Piatti

パスタ

大盛+300円

・国産米のリゾット ズワイガニとそら豆

タリアビール レッティ 700円 ーパードラ 中瓶 800円



メイン

Secondi Piatti

- 本日の鮮魚と春野菜の炭火焼き~自家製ピクルスの入ったグリーンソース
- ★石川県産和牛「能登牛」の炭火焼きと香り野菜のサラダ(+600円)

・自家製コテッキーノ (豚耳、豚<mark>足の入っ</mark>たシェフの手作りソーセージ) と 白インゲン豆の煮込み オーブン焼き

ドリンク Café

おかわり どれでも400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<mark>ティー /</mark> 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

- •季節の手づくりをニジェラート各種 ¥230 ちょっと食べ!
- ・季節の手づくりジェラート各種 ¥460
- ・季節の手づくりケーキ各種 ¥500~ (詳しくはスタッフまでお声がけください) (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~







Fuoco di Brace 2024.4.1