

税込2,580円 \*



税込3,380円







#### 5月パスタ Primi Piatti 大盛+300円



スパゲッティ 自家製ポルケッ スパゲッティ 新鮮魚介のラグ 手打ちタリアテッレ 富山県産タ (豚肉に香草を挟んで巻いた ー ホタルイカと自家製マグロのカローストポーク) と竹の子のア トマトソース ラスミ〜ルーコラのペーストーリオオーリオ





# 5月メイン Secondi Piatti



本日の鮮魚とそら豆の軽い煮込 ペコリーノチーズとEXヴ -ジンオイル リーパリ風 (シチリア料理)



スペイン産ガリシア栗豚 肩口 千葉県産黒毛和牛A4ランプの ースのソテー〜ピッツア職人風 炭火焼き〜香り野菜のサラダ (モッツァレラチーズ、オレガ [+600円] **ノ、トマトソース)** 





## ランチドリンク おかわり何度でも1杯400円!

こげちゃ家さんの珈琲 (ホット/アイス/エスプレッソ) こげちゃ家さんの紅茶 (ホット/アイス) りんごジュース 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 )

ベルチェ

自家製ジェラート 460円 (プチ 230円) 手づくりドルチェ 500円~

## アルコール&炭酸水

イタリアビール モレッティ 700円 スーパードライ中瓶 800円 グラスワイン(赤・白) 650円 ボトルワイン(赤・白) 2,600円~ 炭酸水 サン・ベネデット (微発泡) 580円

#### ちょっとつまみたいときに

削りたてパルマ産生ハム 1,300円 自家製ピクルス 500円