

La Polta di Fiocchi

〈ラ・ポルタ・デイ・フィオッキ〉

～イタリア惣菜、食料品、ワインのテイクアウトショップ～

営業時間

11:00～19:00

水曜日定休日

[お取り置き、ご予約ご希望の方へ]

お電話03-5787-7667又はメールla.polta@icloud.com、店頭にて承ります。

(お名前、ご連絡先、ご希望日時、商品名、数量をご明記の上お問い合わせ下さい。)

○商品

*セットメニュー

- ・オードブル セット約3名様分（前日までの要予約） ¥5400
- ・おつまみセット1名様分 ¥1940

*パニーニ各種 ¥760-(税込)

・ プロシュット
(生ハム、ルッコラ、バター)

・ ポッコ
(鶏グリル、パプリカ)

・ オスティエンセ
(豚肉グリル、ズッキーニ、ヨーグルト)

・ヴェルドゥーレ
(野菜グリル、モッツァレラ、ミント)

・ペッシェスパーク
(メカジキグリル、オリーブ、ケッパー、オレガノ、青菜)

・サルシッチャ
(自家製ソーセージグリル、レタス、レモン)

*前菜 (約2名様分)

- ・キャロットラペ ¥450
- ・グリルした野菜マリネ ¥700
- ・自家製ラザーニャ ¥1000
- ・ベッカフィーコ～鰯の香草パン粉焼き～ ¥1200

*前菜（真空パック約2名様分）

- ・シチリア風 ナスのカポナータ ¥700
- ・トリッパのトマト煮込み ¥1290
- ・自家製サルシッチャのトマト煮込み ¥1080

*ズッパ（冷凍真空パック）

- ・リボッリータ ¥1000
- ・ズッパディファジョーリ ¥1000
- ・ミネストローネ ¥1200
- ・トフェイヤ ¥1400
- ・ヨータ ¥1000

*パスタソース（冷凍真空パック約2名様分）

・ ラグーボロニエーゼ ¥1940
（ミートソース）

・ ペストジェノベーゼ ¥1080
（バジルと松の実、オイルベース）

・ 地中海風トマトソース ¥1080
（オリーブ、ケイパー、ハーブ入りトマトソース）

・ マッシュルームのラグーソース ¥1620
（ミンチにしたマッシュルームのオイルベース）

*メイン料理(真空パック約2名様分)

- ・ 大山鶏の煮込み ポルチーニ風味 ¥1800
- ・ 北海道産 藪田豚のビール煮込み ¥2400
- ・ サルッツォ風 豚頬肉の赤ワイン煮込み ¥2400

*コントロールノ (付け合わせ)

- ・ 白インゲン豆の煮込み ¥350
- ・ 増田農園野菜のクタクタ煮 ¥350

*ドルチェ (デザート)

- ・ パンナコッタ 1口/¥450
 - ・ プリン 1口/¥450
- ・ ティラミス ¥700
- ・ 季節のトルタ 1カット/¥600 ホール/¥2500
- ・ カントウッチ ¥600
- ・ ピスタチオのビスコッティ ¥600
 - ・ ザレッティ ¥600
 - ・ カネストレッリ ¥600

*ワイン

☆家飲み向けのワイン販売もございます♪
夏にぴったりのワイン色々！店頭又はお電話にてお気軽にお申し付け下さいませ。

*パン

- ・ フォカッチャ ¥430
- ・ ルスティコ（全粒粉パン） ¥640
- ・ チャバッタ(プレーン) ¥430