

Grotta

Cucina Italiana

at
Flora di Mare

DINNER TAKE OUT MENU

グロッタ・ディナー
テイクアウトメニュー

グロッタおすすめ

ロティサリーチキン 2,600円

ひな鶏一羽をロティサリーオーブンでじっくり
ジューシーに焼き上げました。

※焼き上がりまでに60分ほどかかりますので、
事前予約をおすすめいたします。

ディナーセット 5,000円

- ・生ハムとサラミの盛り合わせ サラダ仕立て
- ・ピッツァ マルゲリータ
- ・国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

グロッタ特製 ローストビーフ 2,980円

低温でゆっくり時間をかけて焼き上げました。

テイクアウトのご注文は、お電話(03-6304-1815)
またはご来店にて承ります。

受付時間 11:30~19:30

お引渡時間 17:30~20:00

※待ち時間短縮のため、事前にお電話にてご注文
いただくことをおすすめいたします。

冷前菜

- ・前菜の盛り合わせ (2~3名でどうぞ) 2,000円
- ・グリーンサラダ 880円
- ・生ハムとサラミの盛り合わせ 1,800円

温前菜

- ・4種ソーセージの盛り合わせ 1,580円
- ・3種パンの盛り合わせ 800円

ピッツァ

- ・マルゲリータ 1,480円
- ・クアトロフォルマッジ 1,680円

パスタ

- ・ベーコンと木の子のアーリオ・オーリオスパゲッティ 1,280円
- ・モッツアレラチーズとトマトソースのペンネ 1,280円
- ・ペンネ ボロネーゼ 1,380円
- ・サーモンとマッシュルームのクリームソーススパゲッティ 1,380円

肉料理

- ・三元豚ロースのソテー 1,800円
- ・骨付き合鴨もも肉のコンフィ 2,100円
- ・国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 2,580円

デザート

- ・本日のデザート盛り合わせ 900円
詳しくはスタッフにお尋ねください

※価格は税込です

Grotta
グロッタ

www.grotta.tokyo

〒113-0021 東京都文京区本駒込 6-2-23 B1F
TEL.03-6304-1815

■定休日 第1・第3火曜日、毎週水曜日