~Dolci~

デザート

1, ズッパ・イン・グレーゼ　¥820（￥902 税込）

イタリアの伝統的なお菓子で、なんと意味は「イギリス風スープ」！？
スポンジ生地にシロップや「アルケルメス」リキュール
（香辛料や花の抽出液などを配合しており、エキゾチックな風味があります）
をたっぷり染み込ませたものです。
エスプーマで作るカスタードクリームと交互に重ねて、デコレーションして作ります♪

2, シチリア名店のカンノーロ　～サルヴァトーレ style～　数量限定
¥820（￥902 税込）

シェフが修行した名店「トレ・ディ・オリエンテ」サルヴァトーレさんの味を再現！
円錐状のサクッと食感の揚げた生地に、濃厚なピスタチオクリームをお供に♪

3, カッサータ・シチリアーナ　￥820（￥902 税込）

シチリア島・パレルモ発祥のお菓子。生クリーム、イタリアメレンゲを加え、
松の実、ドレンチェリー、オレンジピールを加え冷やし固めたアイスケーキ！

4, トルタ・ディ・チョコラータ　¥820（￥902 税込）

5, カタラーナ　¥730（￥803 税込）

6, アッフォガート
自家製バニラジェラートにエスプレッソをかけて。　¥772（￥850 税込）

7, 自家製ジェラート　¥550（¥605 税込）
（ピスタチオ・バニラ・ヘーゼルナッツ・ラズベリー・本日のジェラート）

Caffe カフェ

・エスプレッソ（シングル/ダブル） Espresso／Espresso Doppio	¥750/¥850 (¥681/772 税抜)
・コーヒー Caffè Americano	¥750 (¥681 税抜)
・カプチーノ・カッフェラッテ Cappuccino／Caffe Latte	¥850 (¥772 税抜)
・オーガニック　アールグレイティー Tè	¥750 (¥681 税抜)
・オーガニック　カモミールティー Camomilla	¥750 (¥681 税抜)
・カフェコレット Caffé Corretto (リキュールやグラッパを入れて楽しむエスプレッソ)	¥900 (¥818 税抜)

～Digestivo～食後酒

・グラッパ　¥900～
Grappa

・リモンチェッロ　¥1000
Limoncello

・まことが作る季節の自家製チェッロ　¥1100
Fatto in Casa di Cello

・リキュール 類　¥1100～
Liquore

・デザートワイン　¥1.500～
Vini Dolci

（＊種類は,別紙にてスタッフがご案内いたします。）