

~Dolci~
デザート

- ・ パンナコッタ・クラシカ ¥800
(¥727 税抜)
Pannacotta Clasica
ゼラチンを使用せず卵白で固めた昔ながらのパンナコッタ。
カラメルソースと相性 GOOD です！！

- ・ 上品に香るフレッシュローズマリーのケーキ ¥700
(¥636 税抜)
Torta di Rosmarino
イタリアの香草と言ったらローズマリー。
食後の最後に上品に香るローズマリーケーキをご堪能下さい。

- ・ 宇和島産無農薬・メイヤーレモンのカッサータ ¥800
(¥727 税抜)
Cassata al Limone
シチリア島・パレルモ発祥のお菓子。
生クリーム、ヨーグルトを立て、イタリアメレンゲを加え、
果実味と旨味ある酸味のメイヤーレモンを混ぜ合わせ、冷やし固めたアイスケーキ！
オレンジの花の蜂蜜をかけたなら、シチリア気分♪

- ・ オステリア ラストリカート特製 ¥800
(¥727 税抜)
“旬のフルーツのジェーロ”
シチリアの郷土菓子！ジェーロはゼリーを指します。ゼラチンではなく、
コーンスターチ、つまりデンプンで冷やし固めたお菓子です。
肉厚でもっちりな不思議な食感の美味しいドルチェに！
季節のフルーツでお楽しみ頂きます。

- ・ アッフオガート ¥900
(¥819 税抜)
Affogato
エスプレッソがけ自家製バニラジェラート

- ・ 自家製ジェラート ¥600
(¥515 税抜)
Gelato (ピスタチオ・バニラ・ヘーゼルナッツ・ラズベリー)

Caffe カフェ

- | | |
|--|----------------------------|
| ・ エスプレッソ (シングル/ダブル)
Espresso | ¥650/¥800
(¥590/727 税抜) |
| ・ コーヒー
Caffè Americano | ¥650
(¥590 税抜) |
| ・ カプチーノ・カッフェラッテ
Cappuccino/Caffè Latte | ¥800
(¥727 税抜) |
| ・ 紅茶
Tè | ¥650
(¥590 税抜) |
| ・ カモミールティー
Tè alla Camomilla | ¥700
(¥636 税抜) |
| ・ カフェコレット
Caffè Corretto
(リキュールやグラッパを入れて楽しむエスプレッソ) | ¥800
(¥727 税抜) |

~Digestivo~食後酒

- | | | | |
|-------------------------|-------|--------------------------|-------|
| ・ グラッパ
Grappa | ¥900~ | ・ リモンチェットロ
Limoncello | ¥1000 |
| ・ デザートワイン
Vini Dolci | ¥800~ | ・ リキュール
Liquore | ¥1000 |

(*種類はスタッフがご案内いたします。)

お口取り、パン代としてお1人様 Coperto (税込み¥800) を頂戴してます。