

~Dolci~

デザート

- ・ オステリア ラストリカート特製 ～焼き菓子～ ￥820 (¥902 税込)
“洋梨コンポートのタルト”
洋梨の白ワインコンポートをリッチにタルトにしました！
シナモンの香りがエレガント！

- ・ 秋と言えばこれ！「モンテ・ビアンコ」 ￥820 (¥902 税込)
メレンゲ菓子とバニラジェラートを、
相性のいいダークラムソースとたっぷりのマロンクリームで包みました。

- ・ 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！
筒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♪

- ・ カッサータ・シチリアーナ ￥730 (¥803 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、レーズン、オレンジピールを冷やし固めたアイスクーキ！

- ・ トルタ・ディ・チョコラータ ￥820 (¥902 税込)

- ・ カタラーナ ￥730 (¥803 税込)

- ・ アッフオガート ￥820 (¥902 税込)
自家製バニラジェラートにエスプレッソをかけて。

- ・ 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)

Caffe カフェ

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

~Digestivo~食後酒

- ・ グラッパ ¥900~
Grappa
- ・ リモンチェットロ ¥1000
Limoncello
- ・ まことが作る季節の自家製チェットロ ¥1100
Fatto in Casa
- ・ リキュール類 ¥1000~
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。)

