

~Dolci~  
デザート

- ・パロッツォ  
Parozzo  
チョコレートコーティングしたアーモンドケーキ  
¥900  
(¥819 税抜)
- ・かぼちゃプリン  
Budino alla Zucca  
かぼちゃペースト使ったプリン  
¥600  
(¥545 税抜)
- ・オレンジとリコッタチーズのパウンドケーキ シチリア風  
Pane d'Arancia  
オレンジ、リコッタチーズ、サフランを使ったシチリアのケーキ  
¥900  
(¥819 税抜)
- ・アマレーナのカンノーロ  
Cannolo  
ダークチェリーとリコッタクリームを詰めたシチリアのお菓子  
¥900  
(¥819 税抜)
- ・モンテビアンコ  
Montebianco  
バニラジェラートをマロンクリームで包んでサクサクのメレンゲと一緒に  
¥900  
(¥819 税抜)
- ・アッフォガート  
Affogato  
エスプレッソがけバニラジェラート  
¥900  
(¥819 税抜)
- ・自家製ジェラート  
Gelato  
¥600  
(¥545 税抜)

アミューズ、パン代としてお一人様 Coperto (税込み¥800) を頂戴しております。

~Caffè~

カフェ

- ・ エスプレッソ (シングル/ダブル) ¥600/¥800  
Espresso ( ¥ 545 / ¥ 727 税抜 )
- ・ コーヒー ¥600  
Caffè Americano ( ¥ 545 税抜 )
- ・ カプチーノ ¥800  
Cappuccino ( ¥ 727 税抜 )
- ・ 紅茶 ¥600  
Tè ( ¥ 545 税抜 )
- ・ カモミールティー ¥700  
Tè alla 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)

~Digestivi~

食後酒

- ・ グラッパ ¥900~  
Grappa
- ・ リモンチェットロ ¥900  
Limoncello
- ・ デザートワイン ¥900~  
Vini Dolci
- ・ リキュール ¥500  
Liquore

\* 種類等はスタッフがご案内いたします。