

# Dessert

*Fig Tart* with Caramel Sauce & Vanilla Ice Cream...850  
無花果のタルト

旬の無花果を贅沢にのせた、しっとりサクサクタルト。  
キャラメルソース、バニラアイス添え

*Italian Pudding*.....750  
イタリアンプリン

マスカルポーネを使用したもっちり食感のカスタードプリン。

*Ricotta Cheese Cake*.....800  
リコッタチーズケーキ

口溶けなめらかなベイクドタイプ。ブルーベリーを添えて。

*Classic Tiramisu*.....750  
クラシックティラミス

こだわりのエスプレッソで作るシンプルなティラミス。

*Pistachio Ice Cream*.....650  
ピスタチオアイスクリーム

しっかりナッツの風味を残したピスタチオアイスクリーム。

*Rich Chocolate Ice Cream*.....650  
リッチ・チョコレートアイスクリーム

鎌倉・チョコレートバンクの濃厚チョコを使用。

*Seasonal Sherbet*.....600  
季節のシャーベット

旬の食材を使ったシャーベット。詳しくはスタッフまで。

## DIGESTIVO

Espresso Martini 1100  
エスプレッツ・マティーニ

Cacao Negroni 950  
カカオ・ネグローニ

LA GARBASSOLA Grappa di Barolo 1550  
ラ ガルバッソラ グラッパ デイ バローロ

Grappa Monovitigno il Moscato 1550  
ノニーノ グラッパ・モノヴィティーニョ モスカート

Grappa Monovitigno 1550  
Lo Chardonnay In Barriques

ノニーノ グラッパ・モノヴィティーニョ  
シャルドネ・バリック

## LIQUER

Limoncello di Capri 650  
リモンチェットロ・デイ・カプリ

イタリア産 レモンリキュール

Toschi Nocello 650  
トスキ・ノチェロ

イタリア産 胡桃リキュール

Sambuca con Mosca 700  
サンブーカ・コン・モスカ

イタリア産アニスリキュールに炒ったコーヒー豆

## COFFEE

Espresso 600  
エスプレッソ

本番イタリアの味わいを楽しんで頂くために、芳醇な  
香りや豊かな風味を引き出しています。  
また高級ロブスタ種をブレンドすることでアラビカ種には  
ない上品な苦味と深いコクを加えています。

Americano 600  
アメリカーノ HOT or ICED

Syphon Coffee 700  
サイフォンコーヒー

Cold Brew 650  
コールドブリュー

Caffe Latte 750  
カフェラテ HOT or ICED

Capucino 750  
カプチーノ

OSTERIA  
IL VIAGGIO