

# Dessert ~デザート~

【今月のおすすめデザート】

## \* 苺のパンナコッタ ¥650

フレッシュ苺にひと手間加えた季節のデザート 甘酸っぱい苺ソースと一緒にどうぞ。  
*Pannacotta Strawberry Sauce*

【シェフのおすすめ郷土菓子】

## \* リンゴとリコッタチーズのタルト ~ピパセーネル~ ¥650

『パイプの煙り』の意のイタリア郷土のタルト  
程よい酸味が美味しいリンゴとリコッタチーズはこの季節ならではののおすすめデザート  
*Apple and ricotta cheese tart*

## \* 定番のティラミス ~元気の出るデザート~ ¥650

セントベーネと言ったらコレ!! 『元気をだして』の意味もあるんですよ♪  
*Tiramisu*

## \* 自家製ジェラート 2種盛り合わせ ¥650

常に替わる気まぐれなジェラートを2種類楽しめますっ!  
*Assorted 2 kinds gelato*

・メニューの表示価格はすべて税抜価格でございます。

# Caffe & Te ~カフェ&紅茶~

\*エスプレッソ (S) ¥450 (W) ¥550

*Espresso (single or double)*

\*ホットコーヒー ¥400

*Caffe*

\*アイスコーヒー ¥500

*Ice caffe*

\*カプチーノ ¥600

*Cappuccino*

\*カフェラテ ¥550

*Caffe latte*

\*紅茶(レモン or ミルク) ¥400

*Tea (lemon or milk)*

\*アイ스티(レモン or ミルク) ¥500

*Ice tea (lemon or milk)*

\*有機栽培のハーブティ ¥450

*Organic herb tea*

・メニューの表示価格はすべて税抜価格でございます。

# Digestif ~食後酒~

## \*グラッパ各種

¥1,000~

ポマース(ブドウの搾りかす)を発酵させたアルコールを蒸留したポピュラーな食後酒

*Grappa*

## \*デザートワイン

¥700

マスカット品種を使った自然な甘みのあるワインです。

*Dolce Wine*

## \*自家製リモンチェット

¥680

暑い季節におすすめのレモンを漬けたシチリア郷土のお酒 キンキンに冷やしてます!

*Limoncello*

## \*サンブーカ

¥800

アニスや柑橘類やハーブなどを漬けたトスカーナのお酒 エスプレッソと一緒にどうぞ!

*Sambuca*

## \*ノチェット

¥800

クルミのお酒 香ばしい香りとクルミの豊かな香りはバニラジェラートにかけても美味!

*Nocello*

・メニューの表示価格はすべて税抜価格でございます。