

# I DOLCI

## ドルチェ



### ティラミス

ビターなコーヒーの風味とクリームのがさが絶妙なバランスのティラミス。

イタリア語の直訳では“気分を高揚させる”という意味があります。

サヴォイアルディと呼ばれるクッキーをエスプレッソに浸し、

風味豊かなマスカルポーネチーズのクリームと重ねて仕上げにココアパウダーをふっています。

### TIRAMISÙ

#### ティラミス

マスカルポーネとヴェルニャーノ社のエスプレッソを使った  
贅沢なティラミス

¥550

(税込)

### BABÀ

#### ババ

ラム酒のきいたシロップを染み込ませたナポリ発祥の菓子

¥580

(税込)

### PANNACOTTA

#### パンナコッタ

濃厚なクリームとほろ苦いキャラメルは相性抜群

¥550

(税込)

### GELATO CON OLIO AL LIMONE

#### ジェラート レモンオイルがけ

ヴァニラジェラートに香り高いコッピニー社のレモンオイルをトッピング

¥680

(税込)

### SEMIFREDDO

#### セミフレッド

キャラメルがけたナッツが香ばしいフローズンクリーム

¥680

(税込)

### GELATO CON BALSAMICO

#### ジェラート バルサミコがけ

ヴァニラジェラートにジュゼッペ・ジュスティ社のバルサミコをトッピング

¥780

(税込)

### GELATO DUE GUSTI

#### ジェラート 2 種盛り

¥880

(税込)

下記から 2 種類お選びください

- ・ザバイオーネ
- ・ヴァニラ
- ・あまおう
- ・ピスタチオ
- ・ストラッチャテッラ
- ・チョコレート
- ・ラズベリー
- ・マンゴー



### ババ

ナポリを代表する伝統菓子。焼き上げた発酵生地を

ラム酒で風味をつけたシロップに付け込んだ濃厚な甘さが特徴です。