






Photo by Fitchi Fitchi

Dolce ドルチェ

 **Budino プディーノ(薪窯焼きプリン)** ￥250
 当店の名物ドルチェ。西三河の竹本さんこだわりの赤鶏卵“たける”を使用
 バニラビーンズたっぷり濃厚な味わいです。

Zeppole ゼッポレ ￥300
 揚げたシュー生地に濃厚なカスタードクリームを飾ったナポリの人気者。

 **Coda di Aragosta ゴーダ ディ アラゴスタ** ￥300
 パイ生地の中にシュー生地を入れて焼きのばし、中にクリームを詰めたナポリ菓子。

 **Baba Napoletana ババ ナポレターナ** ￥350
 ナポリのドルチェと言えば、ババです。ラム酒の聞いた生地に生クリームたっぷり！

Dolce mista Napoletana ドルチェ ミスタ ナポレターナ ￥900
 ナポリのドルチェ盛合わせ。
 (アラゴスタ・ババ・ズッパイングレーゼetc)

Dolce del giorno 本日のドルチェ ￥250～
 サンプルをご覧ください。

Affogato al caffè アッフォガート アル カッフェ ￥500
 濃厚なミルクのジェラートに当店自慢のエスプレッソをかけて召し上がれ。

Gelato ジェラート各種 ￥400
 ミルク・いちご・チョコレート・カプチーノ・本日のシャーベット

Zeppole



Baba Napoletana



Dolce Napoletana della Casa
 × Cafe



薪窯を使って焼き上げたピッツェリアならではの
 ドルチェです。本場ナポリの味をお楽しみ下さい。

*価格は、全て税別表記です。

Dolce ドルチェ