

SEASONAL DESSERT

Strawberry Mille-feuille 13
自家製パイ生地を使ったイチゴのミルフィーユ

Bernini's Monte Bianco (Mid Oct - Nov Only) 13
ベルニーニ特製モンブラン (10月半ば~11月のみ)

DESSERT

"Buddino" - Custard Pudding 11
イタリア風カスタードプリン マダガスカル産バニラビーン入り

Panna Cotta with White Wine Gelée & Fruits 11
「パンナコッタ」白ワインのジュレとフレッシュフルーツと共に

"Mille Crespelle" - Mille Crepes with Strawberry and Chocolate 11
「ミル・クレープ」イチゴとチョコレートのクレープケーキ

Bernini's Tiramisu 11
ベルニーニ特製ティラミス

"Affogato" - Homemade Vanilla Gelato in Espresso 11
「アッフォガート」自家製バニラジェラートとエスプレッソコーヒー
Additional Frangelico フランジェリコ 6

Chef's Gelato 11
本日のシェフ特製ジェラート

AFTER DINNER DRINKS

Limoncello Luxardo	10
Grappa	13
Sambuca	10
Disaronno Amaretto	10
Fonseca Bin 27 Port	10
Taylor 10yr Tawny Port	13
Taylor 20yr Tawny Port	17
Michele Chiarlo "Nivole"	
Moscato d'Asti (375ml)	32
Hennessy XO	35

COFFEE & TEA

-LAVAZZA ITALIAN COFFEE-

Café Latte	5
Café Cappuccino	5
Café Americano	4
Espresso	4
Espresso Double	5
Macchiato	5
Tea - Leaf Tea Sachets	5
Iced Tea	4
Plantation Iced Tea	5