

DOLCI:

Pesca al Vino Rosso

Gelato alla Cannella, Salsa Sangria
(1)(3)(5)(7)(8)(12)

€ 18,00

Tortino di Albicocche

*Granita di Amaretto, Gelato alla
Mandorla*
(1)(3)(5)(7)(8)(12)

€ 18,00

Tiramisù

Mascarpone e Caffè
(1)(3)(5)(7)(8)

€ 16,00

Fondente

Cioccolato e Te' Verde
(1)(3)(5)(7)(8)

€ 18,00

Selezione di Formaggi Locali

Mostarda di Frutta e Confettura
(7)(10)

€ 35,00

DESSERTS:

Fresh Peach

Cinnamon Ice Cream, Sangria Sauce
(1)(3)(5)(7)(8)(12)

€ 18,00

Apricot Tart

*Amaretto Granita, Almond
Ice Cream*
(1)(3)(5)(7)(8)(12)

€ 18,00

Tiramisù

Mascarpone And Coffee
(1)(3)(5)(7)(8)

€ 16,00

Dark Chocolate

Green Tea
(1)(3)(5)(7)(8)

€ 18,00

Local Cheeses Selection

Fruit Mustard & Jams
(7)(10)

€ 35,00

SPIRITS:

<i>Rum Matusalem G Reserva 15 Y Cuba</i>	€	12,00
<i>Rum Diplomatico Ambassador Venezuela</i>	€	50,00
<i>Armagnac Janneau Xo</i>	€	25,00
<i>Cognac Camus Xo</i>	€	65,00
<i>Grappa Di Tignanello Antinori</i>	€	14,00
<i>Berta "Tre Soli Tre" 2014</i>	€	32,00
<i>Vecchio Amaro Del Capo</i>	€	12,00
<i>Amaro Jefferson</i>	€	12,00

VINI DOLCI / SWEET WINES:

<i>Passito Di Pantelleria "Ben Ryè" Donnafugata (Zibibbo)</i>	€	12,00
<i>Muffato Della Sala Antinori (Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Riesling)</i>	€	18,00
<i>Passito Di Noto Planeta (Moscato Bianco)</i>	€	16,00
<i>"Banyuls" Domain De La Rectorie (Guarnacia Bianca, Carignano)</i>	€	16,00
<i>Chateau Suduiraut Doc Chateau Suduiraut (Semillion, Sauvignon Blanc)</i>	€	50,00
<i>"Sauternes" Chateau Broustet (Sauvignon Blanc, Semillion, Muscadelle)</i>	€	40,00