

# DOLCI

PARIS BREST AL PISTACCHIO • 8 €

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:*  
"ESSENZIA" RACCOLTA TARDIVA - Pojer e Sandri • 6,5 €

TORTA DI ROSE E ZABAJONE • 8 €

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:*  
MOSCATO D'ASTI "LUMINE" - CÀ D'GAL • 6 €

FLAN AL CAMELLO, PASSION FRUIT E NOCI PECAN • 8 €

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:*  
SAUTERNES - CASTELNAU DE SUDUIRAUT • 7 €

TIRAMISÙ • 8 €

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:*  
ALEATICO DOLCE - CANTINE POLVANERA • 6 €

GELATO MALAGA • 6 €

SORBETTO DEL GIORNO • 6 €

# VINI DOLCI

"ESSENZIA" RACCOLTA TARDIVA - Pojer e Sandri • 6,5 €

MOSCATO D'ASTI "LUMINE" - CÀ D'GAL • 6 €

SAUTERNES - Castelnau de suduiraut • 7 €

ALEATICO DOLCE - Cantine polvanera • 6 €

# LIOUORI

LIMONCINO "VERDE" - Limonaia Antichissima Malora • 5 €

SAMBUCA "DIANISÈ" - Distillerie Berta • 5 €

FERNET - Fred Jerbis • 5,5 €

CREMA AL WHISKY - Five Farms • 5 €

# DISTILLATI

GRAPPA MOSCATO GIALLO - Capovilla • 6 €

GRAPPA INVECCHIATA "SOLERA" - Segnana • 7 €

DISTILLATO DI ALBICOCCA - Capovilla • 8 €

IRISH WHISKEY - Clonakilty • 7 €

PEATED SINGLE MALT SCOTCH WHISKY "BATTLEHILL" 7 Y.O. - Duncan Taylor • 9 €

HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - Macallan • 12 €

RUM AGRICOLE 9 Y.O. - Labourdonnais • 10 €

# TÈ, INFUSI E CAFFÈ

RAJASTHAN - Miscela di té nero indiano • 5 €

LU YU - Miscela di oolong • 5 €

CAFFÈ ESPRESSO VARIETÀ ARABICA - Alto Palomar, Perù • 2 €