



# DESSERTS

APPLE TARTE TATIN • 8 €

*The sommelier advises in accompaniment:*

MARSALA DOLCE - PIETRO PIPITONE SPANÒ • 6 €

ROSE CAKE AND ZABAJONE • 8 €

*The sommelier advises in accompaniment:*

MALVASIA PASSITO "DANZA DEL SOLE"- SOLENGHI • 8 €

BABA, SALTED PEANUT AND CALAMANSI • 8 €

*The sommelier advises in accompaniment:*

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

HOMEMADE TIRAMISU • 8 €

*The sommelier advises in accompaniment:*

TRAMINER PASSITO - RONCO DEL GELSO • 6,5 €

SORBET OF THE DAY • 6 €

PISTACHIO ICE CREAM • 7 €



# DESSERT WINES

MALVASIA DOLCE - Pietro Pipitone Spanò • 6 €

TRAMINER PASSITO - Ronco del Gelso • 6,5 €

MOSCATO D'ASTI "LUMINE" - Cà D'Gal • 6 €

SAUTERNES - Castelnau de suduiraut • 7 €

MALVASIA PASSITO "DANZA DEL SOLE" - Solenghi • 8 €



LA  
**CASCINA**  
**SAPORI**  
ANTONIO PAPPALARDO



# LIQUORS

“VERDE” LIMONCINO – Limonaia Antichissima Malora • 6 €


“DIANISÈ” SAMBUCA – Berta Distillery • 5 €

ELISIR DELLO SPEZIALE – Cappelletti • 5

FERNET – Fred Jerbis • 6 €

“CENOBIUM” STILLE DI MEDITAZIONE – Lombardi e Visconti • 6,5 €

WHISKEY CREAM – Five Farms • 5 €



# SPIRITS

GRAPPA MOSCATO GIALLO – Capovilla • 7 €

GRAPPA AGED “SOLERA” – Segnana • 6 €

IRISH WHISKEY – Clonakilty • 8 €

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY BUNNAHABHAIN STAOSCHA 2013 – The Ultimate • 9 €

RYE WHISKY – Catoctin Creek • 9 €

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



# TEAS, HERBÀL TEAS AND CAFFÈ

MINT AND GINGER • 5 €

ROOIBOS E CHOCOLATE • 6 €

ESPRESSO ARABIC VARIETY – Doña Lucero, Guatemala • 2 €



LA  
**CASCINA**  
**SAPORI**  
ANTONIO PAPPALARDO