

DOLCI

TARTE TATIN DI MELE • 8 €

Il sommelier consiglia in accompagnamento:

MARSALA DOLCE – PIETRO PIPITONE SPANÒ • 6 €

TORTA DI ROSE E ZABA-JONE • 8 €

Il sommelier consiglia in accompagnamento:

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

SPRING TACO, PESCA E RICOTTA DI BUFALA • 8 €

Il sommelier consiglia in accompagnamento:

VERMOUTH ROSSO – OPIFICIO ITALYA 1862 • 6 €

TIRAMISÙ • 8 €

Il sommelier consiglia in accompagnamento:

TRAMINER PASSITO – RONCO DEL GELSO • 6,5 €

GELATO AL COCCO E PLATANO FRITTO • 7 €

SORBETTO DEL GIORNO • 6 €

VINI DOLCI

MARSALA DOLCE – Pietro Pipitone Spanò • 6 €

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

TRAMINER PASSITO – Ronco del Gelso • 6,5 €

SAUTERNES – Castelnau de suduiraut • 7 €

MALVASIA PASSITO "DANZA DEL SOLE" - Solenghi • 6 €

AMARI

LIMONCINO "VERDE" – Limonaia Antichissima Malora • 6 €

SAMBUCA "DIANISÈ" – Distillerie Berta • 5 €

ELISIR DELLO SPEZIALE – Cappelletti • 5 €

FERNET – Fred Jerbis • 6 €

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

DISTILLATI

GRAPPA MOSCATO GIALLO – Pilzer • 7 €

GRAPPA INVECCHIATA "SOLERA" – Segnana • 6 €

IRISH WHISKEY – Clonakilty • 8 €

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

RYE WHISKY – Catoctin Creek • 9 €

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

TISANE E CAFFÈ

MENTA E ZENZERO • 5 €

ROOIBOS E CIOCCOLATO • 6 €

CAFFÈ ESPRESSO ARABICA, LAS MERCEDES,
COLOMBIA – Torrefazione Agust • 2 €