

DESSERTS

BASQUE CHEESECAKE, BLUEBERRIES AND COCONUT ^(3,7) • 8€

The sommelier advises in accompaniment:

MOSCATO D'ASTI – Az. Agr. Runchet • 6€

TORTA DI ROSE AND ZABAJONE ^(1,3,7) • 8€

The sommelier advises in accompaniment:

MOSCATO PASITHEA ROSA – Giralan • 7€

HOMEMADE TIRAMISU ^(3,7) • 8€

The sommelier advises in accompaniment:

TRAMINER PASSITO – Ronco del Gelso • 7€

FIORDILATTE GELATO WITH BLACK CHERRIES OR CHOCOLATE ⁽⁷⁾ • 7€

SORBET OF THE DAY • 6€

DESSERT WINES

MOSCATO D'ASTI – Az. Agr. Runchet • 6€

MOSCATO PASITHEA ROSA – Giralan • 7€

TRAMINER PASSITO – Ronco del Gelso • 7€

ALEATICO PASSITO – Polvanera • 5€

LIQUORS

“VERDE” LIMONCINO – Limonaia Antichissima Malora • 6€

“DIANISÈ” SAMBUCA – Berta Distillery • 5€

AMARO DELL'ETNA • 5€

LIQUORE ZENZERO – Pioli Max • 6€

GENZIANA CIOCIARA – Liquori Paolucci • 5€

“CENOBIUM” STILLE DI MEDITAZIONE – Lombardi e Visconti • 7€

SPIRITS

GRAPPA MOSCATO GIALLO – Pilzer • 7€

GRAPPA AGED “SOLERA” – Segnana • 6€

CALVADOS MICHEL – Godet • 6€

RYE WHISKY – Catoctin Creek • 8€

TEAS, HERBÀL TEAS AND CAFFÈ

MINT AND GINGER • 5€

ESPRESSO ARABIC VARIETY SINGLE ORIGIN
Torrefazione Agust • 2€