



DESSERTS

Tiramisù	6.00
Cheesecake	6.00
Tortino al cioccolato	8.00
Pan di spagna, crema al latte e mousse montata al cappuccino	8.00
Millefoglie, ganache montata al burro d'arachidi e caramello	8.00
Sorbetto* al cucchiaino	5.00



DIGESTIVI

Grappa Poli	3.50
Segnana Gentile	4.00
903 Barrique	4.50
Nonino 43°	4.00
Nonino Riserva 24m	4.50
Poli Cleopatra	9.00
Limoncello/Liquirizia	2.50
Amari selezionati	3.50
Cognac Poire Williams	4.50
Rhum Ryoma (Giappone)/Dos Maderas (Caraibi)	8.00
Rhum Clement (Francia)/Don Papa (Filippine)	9.00
Whiskey Glenalmond (Highland)	7.00
Tenjaku (Giappone)	7.00
Quiet Man (Irlanda)	7.00



ALLERGENI

Tiramisù: frutta a guscio, pesce, glutine, uova e derivati, aromi

Cheesecake: pesce, glutine, aromi

Tortino al cioccolato: pesce, glutine, uova e derivati, aromi

Pan di spagna: pesce, glutine, uova e derivati, aromi

Millefoglie: arachidi e derivati, frutta a guscio, pesce, soia, glutine, senape, uova e derivati, aromi

Sorbetto: aromi

I piatti contengono aromi vari quali: aglio, erbe come rosmarino, salvia, timo, alloro, basilico, prezzemolo, erba cipollina, menta, o altre, spezie come pepe, paprika, peperoncino, vaniglia o altre polveri come cacao o realizzate da noi.

Consultare il personale di sala per l'eventuale possibilità di rimuoverli dal piatto