

VINI AL CALICE /WINE BY THE GLASS

Cheese cake ai frutti di bosco con sorbetto passione € 13
Cheese cake with berries and passion fruit sorbet

Mousse al Cioccolato con sorbetto al mango e panna € 13
Chocolate mousse with mango sorbet and whipped cream

Mont Blanc € 13
Mont-Blanc

Nostro Tiramisù € 13
Our Tiramisu

Millefoglie nocciolato con Biancomangiare, crema chantilly e frutti di bosco € 16
Napoleon with pannacotta, chantilly cream and berries

Cannoli siciliani con ricotta e gelato di pistacchio € 14
Sicilian cannoli with sweet ricotta cheese and pistachio ice cream

Panettoncino x 2 con crema al pistacchio su salsa di torrone € 22
Small Panettone x 2 with pistachio cream and nougat sauce

Pangiallo di Aurora con salsa di amarene € 13
"Pangiallo" with sour cherries sauce

Gelati (crema, cioccolato, caffè, pistacchio) € 13
Ice cream (cream, chocolate, coffee, pistachio)

Sorbetti € 13
 (passion fruit, mango, sedano, pompelmo rosa, limone, ananas-zenzero)
Sorbet
 (passion fruit, mango, celery, pink grape fruit, lemon, pineapple-ginger)

Frutti di Bosco con... € 16
Wild Berries with...

Tagliata di Frutta € 13
Fruit salad

Moscato Regina di Felicità – CASCINA BARICCHI 2021 10,00
 Piemonte - Moscato

Muffato della Sala - CASTELLO DELLA SALA 2018 15,00
 Umbria - Sauvignon, Grechetto, Semillon, Riesling

Pomele - FAMIGLIA COTARELLA 2021 10,00
 Lazio - Aleatico

Malvasia delle Lipari Passito - HAUNER 2020 12,00
 Sicilia - Malvasia

Passito di Pantelleria Ben Ryé – DONNAFUGATA 2020 15,00
 Sicilia - Zibibbo

Gruner Veltliner Eiswein – KLOSTERNEUBURG 2018 16,00
 Austria - Gruner Veltliner

Sauternes - CLOS DU ROY 2013 15,00
 Bordeaux - Semillon



MENU' DESSERT E VINI
DESSERT AND WINE

E' gradita l'informazione per eventuali intolleranze alimentari. Chiedere allo staff l'elenco degli allergeni
Please inform us of any food allergies, for any food intolerances ask the staff a list of allergens