

DESSERT

La Millefoglie . €13

Pasta fillo caramellata, crema leggera alla vaniglia, coulis alle fragoline di bosco, salsa inglese
Caramelized phyllo pastry, light vanilla cream, wild strawberry coulis, english cream sauce

Abbinamento consigliato: Saracco, Moscato d'Asti D.O.C.G. 2023

Il pan brioche di Vesta . €13

Pan brioche in bagna all'arancia, gelée al ribes nero, crema di ricotta, gelato alla lavanda
Brioche soaked in orange syrup, blackcurrant jelly, ricotta cream, lavender ice cream

Abbinamento consigliato:

Tramin, Terminium Gewuertztraminer Vendemmia Tardiva D.O.C. 2021

Maracuja, cocco e mango . €13

Dacquoise al cocco, cremoso profumato alla fava tonka, mousse al maracuja, gel al frutto della passione, sorbetto al mango e lime
Coconut dacquoise, tonka bean scented cream, passion fruit mousse, passion fruit gel, mango and lime sorbet

Abbinamento consigliato: Donnafugata, Ben Ryè Passito di Pantelleria D.O.C. 2021

Cioccolato e nocciole . €13

Mousse al cioccolato fondente 70%, caprese al cacao, pralinato alle nocciole e sale Maldon, servito con sorbetto al cioccolato su crumble al gruè di cacao
70% dark chocolate mousse, cocoa Caprese cake, hazelnut and Maldon salt praline, served with chocolate sorbet on cocoa nib crumble

Abbinamento consigliato:

Castello della Sala/Antinori, Muffato della Sala Umbria I.G.T 2021

Mandorla, limone e ciliegie . €15

Sbrisolona profumata al limone, ciliegie, crema leggera al cioccolato bianco, velo alle mandorle, servito con latte di mandorle ghiacciato
Lemon-scented Sbrisolona, cherries, light white chocolate cream, almond veil, served with iced almond milk

Abbinamento consigliato: Siddura, Nùali Moscato di Sardegna D.O.C. 2021

Albicocca e sambuco . €15

Morbido chiffon, frollino al polline, crema alla vaniglia e albicocche macerate nel sambuco. Servito con salsa all'albicocca
Soft chiffon cake, pollen shortbread, vanilla cream, and elderflower macerated apricots. Served with apricot sauce

Abbinamento consigliato: Donnafugata, Ben Ryè Passito di Pantelleria D.O.C. 2021

Il Tiramisù (x2pers.) . €17

Savoiaro classico, ganache montata al caffè, mousse al mascarpone e vaniglia
Classic ladyfinger, whipped coffee ganache, mascarpone and vanilla mousse

Abbinamento consigliato: Toro Albalà, Don PX Gran Reserva 2002

GELATI E SORBETTI

Gelato artigianale a scelta gusti: Fior di latte, Nocciola, Lavanda . €9

Artisan ice cream of your choice flavors: Fior di Latte, Hazelnut, Lavender

Sorbetti artigianali a scelta gusti: Cioccolato, Mango, Pesca, Limone . €9

Artisan sorbets with a choice of flavors: Chocolate, Mango, Peach, Lemon

FRUTTA

Selezione di frutta *Fruit selection* . €9

Selezione di frutta esotica *Selection of exotic fruit* . €13

CAFFETTERIA

Caffè espresso intenso 100% arabica Illy . €3

Coffee intense espresso 100% Arabica Illy

Caffè americano/American coffee . €4

Caffè decaffeinato/Decaffeinated coffee . €3

Ginseng/Ginseng . €4

Caffè d'orzo/Barley coffee . €4

Cappuccino/Cappuccino . €4

Selezione di tè ed infusi Dammann . €7

Selection of Dammann teas and infusions

Amari/Digestive . da €7

VINI DOLCI

Piemonte *al calice*

SARACCO . €8 . €30

Moscato d'Asti D.O.C.G. 2023 (100% Moscato)

Trentino Alto Adige

TRAMIN . €20 . €90

Terminium Gewuertztraminer Vendemmia Tardiva D.O.C. 2021 (100% Gewurztraminer)

Veneto

TOMMASI . €10 . €60

Fiorato Recioto della Valpolicella D.O.C.G. 2018 (65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara)

Umbria

CASTELLO DELLA SALA/ANTINORI . €20 . €90

Muffato della Sala Umbria I.G.T 2021 (Sauvignon, Grichetto, Gewuertztraminer, Riesling)

Sicilia

DONNAFUGATA . €12 . €65

Ben Ryè Passito di Pantelleria D.O.C. 2021 (100% Zibibbo)

Sardegna

SIDDURA . €15 . €60

Nùali Moscato di Sardegna D.O.C. 2021 (100% Moscato)

Spagna

TORO ALBALÀ . €15 . €70

Don PX Gran Reserva 2002 (100% Pedro Ximenez)