

## DESSERT

### Mela, zabaione e cannella . €13

Mela cotta in sciroppo di spezie, salsa allo zabaione, gelato alla cannella

*Cooked apple in spiced syrup, zabaglione sauce, cinnamon ice cream*

Abbinamento consigliato:

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

### Millefoglie al caramello . €13

Pasta fillo, crema leggera al cioccolato bianco, mou al caramello salato

*Filo pastry, light white chocolate cream, salted caramel sauce*

Abbinamento consigliato: Tommasi, Fiorato Recioto della Valpolicella D.O.C.G. 2018

### Montblanc . €15

Crema di marron glacè, stracciatella di cioccolato fondente 70%,  
spuma alla fava tonka e whisky, meringa

*Chestnut cream, 70% dark chocolate stracciatella, tonka bean*

*and whisky mousse, meringue*

Abbinamento consigliato:

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

### Vaniglia, cachi e yogurt . €15

Crema alla vaniglia, cachi, spugna all'amaretto, gelato allo yogurt e miele

*Vanilla cream, persimmons, amaretto sponge, yogurt ice cream, and honey*

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

### Agrumi di stagione, formaggio e noci . €15

Namelaka al formaggio morbido, marmellata amara di arance  
e mandarini, croccantino alle noci, salsa agrumata

*Soft cheese namelaka, bitter orange and mandarin marmalade, walnut brittle,  
citrus sauce*

Abbinamento consigliato: Donnafugata, Ben Ryè Passito di Pantelleria D.O.C. 2022

### Cioccolato, gianduja e gruè di cacao . €15

Mousse al cioccolato fondente 70% profumato al pisto, gianduja,  
brownies al cioccolato, gelato alla gruè di cacao

*70% dark chocolate mousse flavored with spices, gianduja, chocolate brownies,  
cocoa nib ice cream*

Abbinamento consigliato: Toro Albalà, Don PX Gran Reserva 2002

### Il Tiramisù (x2pers.) . €19

Savoiaro classico, ganache al caffè, crema al mascarpone e vaniglia

*Classic ladyfinger, coffee ganache, mascarpone cream, and vanilla*

Abbinamento consigliato: Toro Albalà, Don PX Gran Reserva 2002

## GELATI E SORBETTI

Gelato artigianale a scelta gusti: Nocciola, Yogurt, Cannella, Fiordilatte . €9

*Artisan ice cream of your choice flavors: Hazelnut, Yogurt, Cinnamon, Fiordilatte*

Sorbetti artigianali a scelta gusti: Limone, Cioccolato, Frutti di bosco . €9

*Artisan sorbets with a choice of flavors: Lemon, Chocolate, Wild Berries*

## 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**

Moscato d'Asti D.O.C.G. 2023 . €8 . €30

(Moscato)

**Trentino Alto Adige**

**TRAMIN**

Terminium Gewuertztraminer Vendemmia Tardiva D.O.C. 2021 . €20 . €90

(Gewurztraminer)

**Veneto**

**TOMMASI**

Fiorato Recioto della Valpolicella D.O.C.G. 2018 . €10 . €60

(Corvina, Rondinella, Molinara)

**Umbria**

**CASTELLO DELLA SALA/ANTINORI**

Muffato della Sala Umbria I.G.T 2021 . €20 . €90

(Sauvignon, Grechetto, Gewuertztraminer, Riesling)

**Sicilia**

**DONNAFUGATA**

Ben Ryè Passito di Pantelleria D.O.C. 2022 (Zibibbo) . €12 . €65

**Sardegna**

**SIDDURA**

Nùali Moscato di Sardegna D.O.C. 2021 (Moscato) . €15 . €60

**Spagna**

**TORO ALBALÀ**

Don PX Gran Reserva 2002 (Pedro Ximenez) . €15 . €70