

DESSERT

Il Tiramisù (x2pers.) ^(3, 7, *) . €25
Savoiaro classico, ganache al caffè, crema al mascarpone
Classic ladyfinger, coffee ganache, mascarpone cream
Abbinamento consigliato: Toro Albalà, Don PX Gran Reserva 2003

Il Montblanc ^(3, 8, *) . €15
Frollino al cacao e sale, crema ai marroni, spuma alla vaniglia e whisky, meringa croccante
Cocoa shortbread, chestnut cream, vanilla and whisky mousse, crispy meringue
Abbinamento consigliato: Terenzuola, Sciacchetrà Cinque terre D.O.C. 2018

Millefoglie alla nocciola ^(1, 3, 7, 8, *) . €15
Pasta sfoglia caramellata, crema leggera alla nocciola, lamponi
Caramelized puff pastry, light hazelnut cream, raspberries
Abbinamento consigliato: Les Cretes, Dorè. S.A.

Il Pan Brioche di Vesta ^(1, 3, 7, 8, *) . €15
Pan Brioche alla vaniglia, Vin Santo, gelato al Malaga e chips profumata alla mandorla
Vanilla brioche bread served with a Vin Santo, Malaga ice cream and crispy chips with a almond aroma
Abbinamento consigliato:
Castello della Sala/Antinori, Muffato della Sala Umbria I.G.T 2021

Mela, caramello e gelato alla cannella ^(1, 3, 7, 8, *) . €15
Mela cotta in salsa al caramello servita con gelato alla cannella
Baked apple in caramel sauce served with citrus honey ice cream
Abbinamento consigliato: Donnafugata, Ben Ryè, Passito di Pantelleria D.O.C. 2022

La Sacher di Vesta ^(1, 3, 7, 8, *) . €15
Ganache montata al cioccolato fondente 72%, brownies al cioccolato al latte, albicocche in diverse consistenze
72% Dark chocolate whipped ganache, milk chocolate brownies, apricots in various textures
Abbinamento consigliato: Toro Albalà, Don PX Gran Reserva 2003

DA CONDIVIDERE

Carillon di Vesta ^(1, 3, 7, 8, *) . €45
Degustazione della nostra pasticceria mignon, frutta fresca e frutta ripiena ghiacciata
Tasting of our petit fours, fresh fruit and frozen stuffed fruit

GELATI E SORBETTI

Gelato artigianale a scelta gusti: Fiordilatte, Cannella, Malaga ^(3, 7, *) . €10
Artisan ice cream of your choice flavors: Fiordilatte, Cinnamon, Malaga
Sorbetti artigianali a scelta gusti: Limone, Cioccolato, Frutti di bosco . €10
Artisan sorbets with a choice of flavors: Lemon, Chocolate, Wild berries

FRUTTA

Selezione di frutta fresca *Selection of fresh fruit* . €10

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

Liguria - TEREZUOLA ^{al calice}
Sciacchetrà Cinque terre D.O.C. 2018 . €35 . €100
(Albarola, Bosco, Vermentino, Ruzzese in percentuali non specificate)

Piemonte - SARACCO
Moscato d'Asti D.O.C.G. 2023 (Moscato) . €40

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

Francia
CHATEAU D'YQUEM
Sauternes 1er cru Supérieur Sauternes A.O.C. 2015 . €1000
(Sauvignon Blanc e Sémillon in percentuali non specificate)
Sauternes 1er cru Supérieur Sauternes A.O.C. 2014 . €1100
(Sauvignon Blanc e Sémillon in percentuali non specificate)

CHATEAU GRAVAS
Sauternes Sauternes A.O.C. 2022 . €10 . €50
(80% Semillon, 20% Sauvignon Blanc)

Spagna - TORO ALBALÀ
Don PX Gran Reserva 2003 (Pedro Ximenez) . €15 . €70

Ungheria - OREMUS
Tokaji 5 Puttonyos ASZU 2018 (Furmint) . €45 . €180