

## DESSERT

### Cioccolato bianco, lime, frutto della passione

Mousse al cioccolato bianco, lime, coulis di frutto della passione, crumble al Passion

*White chocolate mousse, lime, passion fruit coulis, Passion crumble*

Abbinamento consigliato: **Tramin, Terminum Vendemmia Tardiva 2021**  
al calice . €20 / bottiglia . €90

. €11

### Pere, cioccolato e yuzu

Tortino "devil" al cioccolato, pere sauté, composta di pere, crumble al cacao demi-sel, salsa di pere allo yuzu

*Devil's cake, sautéed pear, pear compote, slightly salty cocoa crumble, pear and yuzu sauce*

Abbinamento consigliato: **Donnafugata, Ben Ryè 2021**  
al calice . €12 / bottiglia . €65

. €11

### Lamponi e vaniglia

Mousse ai lamponi e cioccolato bianco, cremoso alla vaniglia, sorbetto ai lamponi e basilico, crumble ai lamponi

*White chocolate and raspberries mousse, vanilla cream, raspberries and basil sorbet, raspberries crumble*

Abbinamento consigliato: **Tommasi, Fiorato 2018**

al calice . €12 / bottiglia . €65

. €11

### Cioccolato e cocco (vegan)

Cremoso al cioccolato fondente 73%, montata al cocco, chips di cocco fresco, sorbetto al cocco

*Creamy dark chocolate, coconut mousse and fresh chips, coconut sorbet*

Abbinamento consigliato: **Donnafugata, Ben Ryè 2021**  
al calice . €12 / bottiglia . €65

. €11

### Caramelia e nocciole

Spuma al cioccolato bianco caramellato, crumble alla nocciola, salsa al pralinato, gelato alla nocciola

*Caramelized white chocolate foam, nuts crumble, praline sauce*

Abbinamento consigliato: **Toro Albalà, Don PX Gran Reserva 2002**  
al calice . €15 / bottiglia . €70

. €11

### Millefoglie

Millefoglie, cremoso alla vaniglia, fragole

*Mille-feuille, vanilla cream, strawberries*

Abbinamento consigliato: **Saracco, Moscato d'Asti 2023**  
al calice . €8 / bottiglia . €30

. €13

### Il tiramisù di Vesta (x2 persone)

Crema al mascarpone, savoiardo al caffè, gruè di cacao, ganache al caffè

*Mascarpone cream, coffee savoyard, cocoa crane, coffee ganache*

Abbinamento consigliato: **Toro Albalà, Don PX Gran Reserva 2002**  
al calice . €15 / bottiglia . €70

. €15

## GELATI E SORBETTI

Gelato artigianale a scelta gusti: Vaniglia, Cioccolato Fondente 70%

*Artisan ice cream of your choice flavors: Vanilla, 70% Dark Chocolate*

. €9

Sorbetti artigianali a scelta gusti:

Limone, Cocco, Lamponi e Basilico

*Artisan sorbets with a choice of flavors:*

Lemon, Coconut, Raspberry and Basil

. €9

## FRUTTA

Selezione di frutta *Fruit selection*

Selezione di frutta esotica *Selection of exotic fruit*

. €9

. €13

Caffè espresso intenso 100% arabica Illy  
*Coffee intense espresso 100% Arabica Illy*

. €3

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

*Selection of Dammann teas and infusions*

. €7

Amari

*Digestive*

. da €7

## VINI DOLCI

**Trentino Alto Adige**

**TRAMIN**

**Terminum Gewurztraminer Vendemmia Tardiva 2021**

*Alto Adige/ Sudtirol D.O.C*

*(100% Gewurztraminer)*

*al calice*

. €20

. €90

**Piemonte**

**SARACCO**

**Moscato d'Asti 2023 Moscato d'Asti D.O.C.G.**

*(100% Moscato)*

. €8

. €30

**Veneto**

**TOMMASI**

**Fiorato 2018 Recioto della Valpolicella D.O.C.G.**

*(65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara)*

. €10

. €60

**Umbria**

**CASTELLO DELLA SALA/ANTINORI**

**Muffato della Sala 2021 Umbria I.G.T**

*(Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewurztraminer*

*e Riesling in percentuali non specificate)*

. €20

. €90

**Sicilia**

**DONNAFUGATA**

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

. €12

. €65

**Spagna**

**TORO ALBALÀ**

**Don PX Gran Reserva 2002 (100% Pedro Ximenez)**

. €15

. €70