

DOLCI /**SWEET****13,50 TARTE DI MELE
CON GELATO ALLA VANIGLIA**

Warm apple tarte with homemade vanilla ice cream

**14,50 MILLE-FEUILLE CON MOUSSE DI
CIOCCOLATA & ARANCIA**

Mille-Feuille of Valhrona chocolate
with candied orange

**14,50 PANNA COTTA
CON FICHI AL VIN SANTO**

Panna cotta on figs marinated with Vin Santo

**16,50 CROSTATA RIPIENA CON PRUGNA,
CREMA DI RICOTTA
& GELATO AL MARSALA**

Tartelette filled with plums and mascarpone mousse
served with homemade Marsala ice cream

**13,50 SOUFLÉ AL CIOCCOLATO
CON SORBETTO AL POMPELMO**

Warm chocolate soufflé with grapefruit sorbet

10,50 CRÈME BRÛLÉE**10,50 SORBETTI MISTI**

Various sorbets

FORMAGGI /**SALTY****PARMIGIANO REGGIANO****24 MESI STAGIONATO 12,50**

24 months matured parmesan with green olives

EPOISSES CON MOSTARDA DOLCE**DI PEPERONI 13,50**

French soft cheese with sweet pimento jam

PECORINO DI FOSSE VENTURI**CON UVA 13,50**

Pecorino with fresh grapes

FOURME D'AMBERT**CON MOSTARDA DI CREMONA 15,50**

Soft blue cheese with pickled fruits from Cremona

COMTÈ 48 MESI & UVA 16,50

Hard cheese 48 months matured with grapes

FORMAGGI DI CAPRA**& PECORA MISTI 18,50**

Mixed goat's and sheep's cheese

FORMAGGI MISTI 18,50

Various cheeses