

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

Warm apple tarte with homemade vanilla ice cream

**15,50 ... MOUSSE DI MASCARPONE AL CAFFE,
CIOCCOLATO CROCCANTE
& LAMPONI FRESCHI**Coffee- & Mascarpone mousse
with chocolate crumble and fresh raspberries**15,00 MEZZALUNA DI YOGURT & LIMONE,
RABBARO MARINATO
& CANTUCCI SBRICCIOLATI**Cream of yoghurt and lemon,
marinated rhubarb and Cantucci crumble**13,50 SOUFLÉ AL CIOCCOLATO
CON GELATO ALLE NOCI**

Warm chocolate soufflé with nut ice cream

**14,50 BISCOTTO DI MERINGUE ALLE
MANDORLE RIPIENO CON CREMA DI
VANIGLIA E FRAGOLE FRESCHE**White almond meringue filled with
vanilla cream on fresh strawberries**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