

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

Warm apple tarte with homemade vanilla ice cream

**14,50 .... MOUSSE DI MASCARPONE AL CAFFE,  
CIOCCOLATO CROCCANTE  
& LAMPONI FRESCHI**

Coffee- & Mascarpone mousse  
with chocolate crumble and fresh raspberries

**14,50 ..... PANNA COTTA AL LIMONCELLO  
CON FRUTTI DI BOSCO**

Limoncello panna cotta with mixed berries

**13,50 ..... SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO  
CON GELATO ALLE MANDORLE SALATE**

Warm chocolate soufflé with salted almond ice cream

**13,50 ..... MERINGUE RIPIENA CON  
GELATO AL GIANDUIA,  
PESCHE & VIN SANTO**

Meringue filled with nougat ice cream  
on marinated peaches and Vin Santo

**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