

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

Warm apple tarte with homemade vanilla ice cream

13,50 TIRAMISU**14,50 CROSTATA MERINGATA
CON CREMA DI LIMONI D'AMALFI**

Tartelet with cream of Amalfi lemons
and meringue

**13,50 SOUFLÉ AL CIOCCOLATO
CON GELATO ALLE MANDORLE SALATE**

Warm chocolate soufflé with salted almond ice cream

**15,50 GATEAU AL PISTACCHIO
CON CIOCCOLATO BIANCO
E MARZAPANE**

Crispy biscuit
with pistachio mousse, white chocolate
and marzipan

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 36 MESI & UVA 16,50

Hard cheese 36 months matured with grapes

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

Mixed goat's and sheep's cheese

FORMAGGI MISTI 18,50

Various cheeses