

DOLCI  
{SWEET}

TARTE DI MELE  
CON GELATO ALLA VANIGLIA ..... 13,50  
WARM APPLE TARTE WITH HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

PROFITEROLES CON CREMA DI ARANCIA  
& CIOCCOLATO FUSO ..... 13,50  
PROFITEROLES FILLED WITH ORANGECREAM  
AND MELTED CHOCOLATE

GATEAU AL PISTACCHIO CON  
CIOCCOLATO BIANCO & MARZAPANE ..... 15,50  
CRISPY BISCUIT WITH PISTACHIO MOUSSE,  
WHITE CHOCOLATE AND MARZIPAN

SOUFFLÉ AL NOCCIOLA PIEMONTESE  
CON GELATO ALLE MANDORLE SALATE ..... 14,50  
WARM HAZELNUT SOUFFLÉ WITH SALTED ALMOND ICE CREAM

CROSTATA AL CIOCCOLATO CON CREMA DI CARMELLO  
& GELATO ALLA RICOTTA DOLCE ..... 14,50  
TARTELET WITH CREAM OF CARAMEL  
AND SWEET RICOTTA ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE ..... 10,50

SORBETTI MISTI ..... 11,00

FORMAGGI  
{CHEESE}

PARMIGIANO REGGIANO  
24 MESI STAGIONATO ..... 13,50  
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