

DOLCI {SWEET}

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

CROSTATA AL CIOCCOLATO CON
MOUSSE & SORBETTO AL LAMPONE 15,50
TARTELETTE OF VALRHONA CHOCOLATE
WITH RASPBERRY SORBET

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 15,50
WARM HAZELNUT SOUFFLÉ WITH SALTED ALMOND ICE CREAM

PAVLOVA CON PANNA ALLA VANIGLIA
& FRAGOLINE DI BOSCO 17,50
WHITE MERINGUE CAKE WITH VANILLA CREAM
AND WOOD STRAWBERRIES

CRÈME BRÚLÉE 12,50

SORBETTI MISTI 12,00
VARIOUS SORBETS

FORMAGGI {CHEESE}

PARMIGIANO REGGIANO
24 MESI STAGIONATO 14,50
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