

DOLCI {SWEET}

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

CROSTATA RIPIENA AL MASCARPONE & CIOCCOLATA AMARA
CON SORBETTO ALL' ARANCIA ROSSA SICILIANA 15,50
TARTELETTE FILLED WITH MASCARPONE AND DARK CHOCOLATE,
SORBET OF BLOOD ORANGES FROM SICILY

MILLE FEUILLE RIPIENA ALLA CREMA DI NOCCIOLA
PIEMONTESE & NOCCIOLE CARAMELIZZATE 16,50
CRISPY PUFF PASTERY LEAVES FILLED WITH CREAM
OF PIEDMONTESE HAZELNUTS AND CARAMELIZED HAZELNUTS

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DI VALRHONA
& GELATO ALLE MANDORLE SALATE 15,50
WARM CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VALRHONA CHOCOLATE
AND SALTED ALMOND ICE CREAM

ÉCLAIRÉ RIPIENA CON MOUSSE AL CAFFÈ
& GELATO DI RICOTTA 14,50
ÉCLAIR FILLED WITH COFFEE MOUSSE AND RICOTTA ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE 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