

DOLCI {SWEET}

TARTE DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA	14
WARM APPLE TARTE WITH HOMEMADE VANILLA ICE CREAM	
PROFITEROLES RIPIENI CON CREME ALLA VANIGLIA, GELATO AL PISTACCHIO & CIOCCOLATA FONDENTE	16
HOMEMADE PROFITEROLES FILLED WITH VANILLA CREAM, PISTACHIO ICE CREAM AND DARK CHOCOLATE SAUCE	
MOUSSE AL NOUGAT CON MANDORLE CAMELLIZATE & PRUGNE AL VIN SANTO	15
NOUGAT MOUSSE WITH CARAMELIZED ALMONDS AND PLUMS IN VIN SANTO	
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DI VALRHONA & GELATO ALLE MANDORLE SALATE	15
WARM CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VALRHONA CHOCOLATE AND SALTED ALMOND ICE CREAM	
TIRAMISÙ FABIOS.....	13
BISCUIT WITH MASCARPONE CREAM AND COFFEE	
CRÈME BRÛLÉE	12
SORBETTI MISTI	12
VARIOUS SORBETS	

FORMAGGI {CHEESE}

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI STAGIONATO	16
24 MONTHS MATURED PARMESAN WITH GREEN OLIVES	
ROBIOLINO PIEMONTESE CON PESCHE IN SALAMOIA	14
SOFT CHEESE FROM PIEDMONT WITH PICKLED PEACHES	
PECORINO DI BELTRAMI CHRISTIANA CON MIELE AL ROSMARINO	14
PECORINO WITH ROSEMARY-HONEY	
OL SCIUR CON FETTURA DI MELE COTOGNE	15
BLUE-VEINED CHEESE FROM LOMBARDY WITH QUINCE JELLY	
BEAUFORT DELLA SOVOIA CON UVA	16
HARD RAW MILK CHEESE FROM SAVOY WITH GRAPES	
CAPROTTO DELLA CAMPANIA CON PERLE AL VIN SANTO	16
HARD GOAT'S CHEESE FROM CAMPANIA WITH SWEET WINE PEARLS	
FORMAGGI MISTI	21
VARIOUS CHEESES	