

DOLCI {SWEET}

| | |
|---|----|
| TARTE DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA | 16 |
| WARM APPLE TARTE WITH HOMEMADE VANILLA ICE CREAM | |
| | |
| CROSTATA DI NOCCIOLA E CARMELLO CON MERINGATA AL CIOCCOLATO | 18 |
| CROSTATA WITH HAZELNUTS FROM PIEDMONT, CAMEL AND CHOCOLATE MERINGUE | |
| | |
| TIRAMISÙ FABIOS | 14 |
| BISCUIT WITH MASCARPONE CREAM AND COFFEE | |
| | |
| SEMIFREDDO DI PANPEPATO & ARANCIA SICILIANA | 16 |
| GINGERBREAD PARFAIT WITH MARINATED SICILIAN ORANGE FILLETS | |
| | |
| SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DI VALRHONA CON GELATO ALLE MANDORLE SALATE | 16 |
| WARM CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VALRHONA CHOCOLATE AND HOMEMADE SALTY ALMOND ICE CREAM | |
| | |
| CRÈME BRÛLÉE | 14 |
| | |
| SORBETTI MISTI | 13 |
| 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 CONFETTURA 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 MARMELLATA DI MANDARINI CLEMENTINE | 16 |
| HARD GOAT'S CHEESE FROM CAMPANIA WITH JAM OF CLEMENTINE MANDARINS | |
| | |
| FORMAGGI MISTI | 21 |
| VARIOUS CHEESES | |