

## DOLCI {SWEET}

TARTE DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA .....	17
WARM APPLE TARTE WITH HOMEMADE VANILLA ICE CREAM	
ÉCLAIRÉ PIEMONTESE RIPIENO CON CROCCANTE DI NOCCIOLA TONDA GENTILE & GELATO ALLE MANDORLE SALATE .....	19
ÉCLAIR FILLED WITH HAZELNUT BRITTLE FROM PIEDMONT TONDA GENTILE AND SALTY ALMOND ICE CREAM	
TIRAMISÙ FABIOS .....	17
BISCUIT WITH MASCARPONE CREAM AND COFFEE	
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DI VALRHONA CON GELATO ALLA VANIGLIA .....	17
WARM CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VALRHONA CHOCOLATE AND HOMEMADE VANILLA ICE CREAM	
CROSTATA AL LIMONE CON MERINGA E LAMPONI .....	18
LEMON TART WITH MERINGUE AND RASPBERRIES	
CRÈME BRÛLÉE .....	14
SORBETTI MISTI .....	14
VARIOUS SORBETS	

## FORMAGGI {CHEESE}

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI STAGIONATO .....	17
24 MONTHS MATURED PARMESAN WITH GREEN OLIVES	
ROBIOLINO PIEMONTESE CON PESCHE IN SALAMOIA .....	16
SOFT CHEESE FROM PIEDMONT WITH PICKLED PEACHES	
PECORINO DI BELTRAMI CHRISTIANA CON MIELE AL ROSMARINO .....	16
PECORINO WITH ROSEMARY-HONEY	
ROSSO IMPERIALE .....	17
BLUE-VEINED CHEESE FROM LOMBARDY WITH QUINCE JELLY	
BEAUFORT DELLA SOVOIA CON UVA .....	18
HARD RAW MILK CHEESE FROM SAVOY WITH GRAPES	
LA TUR PIEMONTESE CON FRAGOLE IN SALAMOIA .....	18
CREAM CHEESE WITH MARINATED STRAWBERRIES	
FORMAGGI MISTI .....	24
VARIOUS CHEESES	