

## DOLCE SWEET

<b>TARTE DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA</b> Warm apple tart with homemade vanilla ice cream	19
<b>ÉCLAIRÉ PIEMONTESE RIPIENO CON CROCCANTE DI NOCCIOLA TONDA GENTILE &amp; GELATO ALLE MANDORLE SALATE</b> Éclair filled with hazelnut brittle from Piedmont Tonda gentile and salty almond ice cream	19
<b>TIRAMISÙ FABIOS</b> Biskuit with Mascarpone cream and coffee	18
<b>SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DI VALRHONA CON GELATO ALLA VANIGLIA</b> Warm chocolate soufflé with Valrhona chocolate and homemade vanilla ice cream	19
<b>PAVLOVA CON LIMONE D'AMALFI E FICHI FRESCHI</b> Pavlova with Amalfi lemons and fresh figs	18
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	14
<b>SORBETTI MISTI</b> Various sorbets	14

## FORMAGGI CHEESE

<b>PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI STAGIONATO</b> 24 months matured parmesan with green olives	17
<b>ROBIOLINO PIEMONTESE CON PESCHE IN SALAMOIA</b> Soft cheese from Piedmont with pickled peaches	16
<b>PECORINO DI BELTRAMI CHRISTIANA CON MIELE AL ROSMARINO</b> Pecorino with rosemary-honey	16
<b>ROSSO IMPERIALE</b> Blue-veined cheese from Lombardy with quince jelly	17
<b>LA TUR PIEMONTESE CON FRAGOLE IN SALAMOIA</b> Cream cheese with marinated strawberries	18
<b>BEAUFORT DELLA SAVOIA CON UVA</b> Hard row milk cheese from Savoy with grapes	18
<b>FORMAGGI MISTI</b> Various cheeses	24