

DESSERT

**Crostata ai limoni di Amalfi
con meringa e fragoline**
*Amalfi lemon tart with wild
strawberries and meringue*
€ 12.00

**Ganache al cioccolato
66% fondente,
ghiacciata al caffè e pere**
*66% dark chocolate's ganache
frozen coffee and pears*
€ 14.00
(GLUTEN FREE ON REQUEST)

Tiramisu'
Traditional homemade tiramisu
€ 12.00

Tiramisu' alle fragole
Strawberries tiramisu
€ 14.00

Semifreddo del mercato
Seasonal fruit Parfait
€ 10.00

WINES

**Beerenauslese
Kracher Cuvèe**
€ 12.00

**Barolo Chinato
Cappellano**
€ 15.00

**Passito di Pantelleria
Bukkuram de Bartoli**
€ 15.00

**Moscato rosa
Franz Haas**
€ 15.00

**Grappa alla camomilla
Romano Levi**
€ 12.00

DESSERT

Fruttini Gelato
*Simply unique....
Ask your waiter*
€ 14.00
(GLUTEN FREE ON REQUEST - DAIRY FREE)

Piccola pasticceria
Assorted Pastries
€ 14.00

**Fragole Fragoline
Frutti di bosco**
*Strawberries Wild
Strawberries Wild Berries*
€ 12.00

Carpaccio di ananas all'arancia
*Pineapple carpaccio
with caramelized orange zest*
€ 10.00
(GLUTEN FREE ON REQUEST - DAIRY FREE)

WINES

Tito's vodka
€ 15.00

**Muffato
della Sala Antinori**
€ 12.00

**Moscato d'Asti
Saracco**
€ 10.00

**Oremus Tokaji 3
Puttonyos**
€ 12.00