

Vini da Dessert

Benrye	€ 12
Passito di Pantelleria ammaliante, tra i vini dolci più apprezzati al mondo.	
Passito di Dolianova	€ 8
Setosa fluidità, morbido, sontuoso e di gran corpo.	
Sautern Chateau Romieu	€ 12
Un vino elegante, espressivo, che seduce per la sua morbidezza.	
Moscato d'asti Damilano	€ 8
Moscato Bianco 100%. Sentori Pesca, Salvia, Limone, Miele e Albicocca	
Barolo Chinato	€ 12
Profumo aromatico intenso. Gusto caldo, pieno, dolce ed aromatico	
Muffato della sala	€ 12
Grand Tokaj	€ 8

Digestivi e Liquori

Amari	
Unicum, Camatti, Averna, Ramazzotti, Montenegro, Santa Maria al Monte, Amaro del Capo, Fernet Branca, Jaegermeister	
	€ 5
Jefferson	€ 6
Liquori	
Disaronno, Sambuca, Baileys, Frangelico, Basanotto, Limoncello, Mirto	
	€ 5
Grand Marnier	€ 6

Dolci e Dessert

Panna Cotta ~ (7,8)	€ 8
<i>Olive taggiasche e Albicocche</i>	
Sfogliatina Cotta ~ (1,3,7,8)	€ 8
<i>Crema al mascarpone, lamponi e passion fruit</i>	
Babà al rum ~ (7,8)	€ 12
<i>Crema al gianduia, fragoline e mentuccia</i>	
Tortino cuore morbido al cioccolato fondente ~ (1,3,7,8)	€ 8
<i>Cotto al momento (~15min). Cioccolato al 72%</i>	
Gelato del giorno (due persone) ~ (1,7,8)	€ 12
<i>Montato e mantecato, salse e condimenti. Cioccolato, Smarties, Amarena, granella di Nocciola</i>	
Tiramisù ~ (3,5,7,8)	€ 12
<i>Il classico</i>	
Sorbetto del giorno	€ 8
Sorbetto di Mela con Calvados	€ 12
Tagliata di Frutta (8)	€ 8
<i>Misto di Frutta tagliata a fette</i>	
Frutti di bosco (7,8)	€ 12
<i>Naturale o ritoccato al Gelato</i>	

(Gli Allergeni sono indicati in parentesi)

Dessert Wines

Benrye	€ 12
Passito from Pantelleria. Amongst the most appreciated sweet wines	
Passito di Dolianova	€ 8
Silky, soft, sumptuous and full-bodied.	
Sautern Chateau Romieu	€ 12
A refined and expressive wine that seduces with its softness.	
Moscato d'asti Damilano	€ 8
100% Moscato Bianco. Hints of Peach, Sage, Lemon, Honey and Apricot	
Barolo Chinato	€ 12
Profumo aromatico intenso. Gusto caldo, pieno, dolce ed aromatico	
Muffato della sala	€ 12
Grand Tokaj	€ 8

Liquors and after dinner Digestifs

Digestif	
Unicum, Camatti, Averna, Ramazzotti, Montenegro, Santa Maria al Monte, Amaro del Capo, Fernet Branca, Jaegermeister	
	€ 5
Jefferson	€ 6
Liquors	
Disaronno, Sambuca, Baileys, Frangelico, Basanotto, Limoncello, Mirto	
	€ 5
Grand Marnier	€ 6

Dolci e Dessert

Panna Cotta ~ (7,8)	€ 8
<i>Taggiasca olives and apricots</i>	
Mascarpone Puff Pastry ~ (1,3,7,8)	€ 8
<i>Mascarpone cream, raspberry and passion fruit</i>	
Rum Babà ~ (7,8)	€ 12
<i>Hazelnut cream, forest strawberries and mint</i>	
Chocolate molten lava cake ~ (1,3,7,8)	€ 8
<i>Made-to-order (~15min). Dark chocolate 72%</i>	
WAMA Ice Cream (for two) ~ (1,7,8)	€ 12
<i>Ice cream of the day with side condiments.</i>	
Tiramisù ~ (3,5,7,8)	€ 12
<i>One of the most famous Italian desserts</i>	
Sorbetto ~ of the day	€ 8
Apple Sorbetto ~ with Calvados liquor	€ 12
Sliced Fruit platter (8)	€ 8
<i>A selection of freshly prepared seasonal fruits</i>	
Forrest Berries (7,8)	€ 12
<i>Served Plain or with a touch of ice cream</i>	

(Allergens are listed in parenthesis)