

Amari

Nonino "Quintessentia".....	26.00
Averna	20.00
Fernet Branca.....	21.00
Amaro Ramazzotti.....	21.00
Montenegro.....	22.00
Fernet Menta.....	21.00

Grappe e Brandy

Grappa Cru Monovitigno Moscato, Nonino.....	29.00
Grappa di Tignanello, Antinori... ..	40.00
Grappa di Sassicaia, Jacopo Poli.....	58.00
Grappa di Camomilla, Marolo.....	24.00
Grappa di Barolo, Marolo.....	24.00
Grappa di Casa, Nonino	27.00
Grappa sarpa, Jacopo Poli.....	26.00

Port

Taylor Fladgate, 20 years old Tawny.....	26.00
Quita da Romaneira, 2015 Vintage Port.....	30.00
Dow's, Fine Ruby.....	18.00
Dow's, 2017 Vintage Port.....	37.00

Vini Dolci

Donnafugata, Passito di Pantelleria '14	22.00
Badia a Colti Buono '12.....	22.00
Velenosi, Visciole, Wild Cherry Wine.....	18.00

Dolci

Assortimento di sorbetti.....	17.00
<i>Assortment of sorbets</i>	
Assortimento di gelati.....	17.00
<i>Combo of vanilla, chocolate, pistachio & strawberry gelati</i>	
Frutti di bosco	18.00
<i>Combination of mixed berries</i>	
Cannoli	17.00
<i>Pastry shell filled w/ricotta chz, pistachios & chocolate chips</i>	
Profiteroles	18.00
<i>Puffed pastry w/ homemade vanilla ice cream & chocolate sauce</i>	
Biscotto con crema di gelati mista	17.00
<i>Vanilla, chocolate & strawberry gelato encrusted in a hazelnut cookie</i>	
Tartufo (Vanilla & Chocolate or pistachio)	17.00
<i>Ice cream covered in a chocolate shell</i>	
Tiramisu	17.00
<i>Homemade espresso-soaked lady fingers w/Kahlua, mascarpone cream topped w/cocoa powder</i>	
Torta di cioccolato senza farina	18.00
<i>Homemade flourless chocolate cake w/ scoop of pistachio gelato</i>	
Panna cotta... ..	17.00
<i>Cream custard topped w/ mix berry sauce</i>	
Torta di formaggio	19.00
<i>Homemade cheesecake w/ graham cracker crust & fruit compote</i>	