

## Dolci Desserts

ECLAIR FARCITO ALLO ZABAIONE AL BRAULIO, FIOCCHI DI PANNA E PUREA DI MIRTILLI Eclair filled with Braulio liqueur sabayon, whipped cream and blueberry puree		€ 12,00
TIRAMISÙ CLASSICO AL VETRO Classic tiramisu		€ 12,00
MERINGA CON MOUSSE AL LIMONE E LE SUE ZESTE CANDITE CON CRUMBLE ALLE MANDORLE E CHUTNEY AL MANGO Meringue with lemon mousse and its candied zest with almond crumble and mango chutney		€ 12,00
MIASCIA CON GELATO ALLA VANIGLIA Traditional "Miascia" crumble cake with pears and vanilla ice cream		€ 12,00
STRUDEL DI MELE, ALBICOCCHES ECCHES, UVETTA E PINOLI IN PASTA FILLO CON GELATO AL SAMBUCCO Apple strudel, dried apricots, raisins and pine nuts in phyllo dough pastry with elderflower ice cream		€ 12,00
PASTIERA NAPOLETANA SENZA CANDITI Neapolitan pastiera (without candied fruit)		€ 12,00
ZUPPETTA DI FRUTTA FRESCA, SCIROPPO DI VANIGLIA E ANICE STELLATO Fresh fruit salad soup, vanilla syrup and star anise	 	€ 12,00

Gentile ospite, la preghiamo di segnalarci eventuali allergie, intolleranze o esigenze dietetiche specifiche.

Dear Guest, please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements.



# Vini e liquori in abbinamento

Wines and liqueurs pairing

	Bottle	Glass
TORCOLATO MACULAN	€ 39,00	€ 11,00
SAUTERNES CHÂTEAU SIMON	€ 40,00	€ 11,00
MOSCATO D'ASTI PALAS MICHELE CHIARLO	€ 25,00	€ 7,00

## DOMENIS 1898 LIQUORI

senza glutine e vegani

Gluten free & vegan liqueurs

	Bottle	Glass
LIQUORE CON CREMA AL CIOCCOLATO Liqueur with chocolate cream		€ 8,00
LIQUORE CON CREMA ALLA NOCCIOLA Liqueur with hazelnut cream		€ 8,00
LIQUORE AL MIRTILLO Blueberry Liqueur		€ 8,00

