

Desserts

Tiramisu' al caffè' di cicoria • • € 15,00

In tre consistenze

Castagne, cassis e vaniglia Bourbon • • • • " 17,00

Sigaro • " 15,00

Cioccolato Morogoro 68%, fior di latte al Lagavulin 16y e tabacco

"Sottobosco" • • • • " 17,00

Terra al cioccolato, bavarese alle mandorle, panna ai funghi porcini, sorbetto ai lamponi

Charlie Brownie • • • • " 17,00

Brownies, gelato al caramello e noccioline yuzu

Da Cuba a Napoli A/R " 15,00

Di seguito la legenda delle sostanze che provocano allergia o intolleranze, riportate con la stessa numerazione su ciascun piatto:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - Pesce, Crostacei e Molluschi
 - Uova e prodotti a base di uova
 - Frutta secca, Semi, arachidi e soia

Vini da dessert al bicchiere
Dessert wines by the glass

Torcolato (vespaiolo, tocai, garganega - Veneto) 2011 Maculan € 15,00

Sauternes 1er cru (semillon, sauvignon) 1996 Chateau de Rayne Vigneau " 19,00

Rosenmuskateller (moscato rosa- Alto Adige) 2013 A. Lageder " 15,00

Verduzzo di Cialla (Friuli) 2011 Ronchi di Cialla " 15,00

Ratafia Vino liquoroso, infusione di amarena e mandorla La Fenice " 15,00

Passito di Pantelleria "Mueggen" 2011 S. Murana " 17,00
(zibibbo - Sicilia)