

## Desserts

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

*In tre consistenze*

*Sfoglia?* • • • € 17,00

*Sedano rapa, crema chantilly alla vaniglia, frutti rossi, gelato al caramello e burro noisette*

*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 Brownies* • • • • € 17,00

*Brownies, sorbetto al cioccolato fondente, cremoso al caramello, arachidi e noccioline yuzu*

*Tartelletta pera e nocciola* • • • • € 25,00

*Ganache montata al cardamomo e tartufo nero pregiato*

*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*

<i>Torcolato (vespaiolo, tocai, garganega - Veneto)</i>	2011	<i>Maculan</i>	€ 15,00
<i>Sauternes 1er cru (semillon, sauvignon) 1996</i>		<i>Chateau de Rayne Vigneau</i>	" 19,00
<i>Rosenmuskateller (moscato rosa- Alto Adige)</i>	2013	<i>A. Lageder</i>	" 15,00
<i>Verduzzo di Ciolla (Friuli)</i>	2011	<i>Ronchi di Ciolla</i>	" 15,00
<i>Raffiafina Vino liquoroso, infusione di amarena e mandorla</i>		<i>La Fenice</i>	" 15,00
<i>Passito di Pantelleria "Mueggen"</i> <i>(zibibbo - Sicilia)</i>	2011	<i>S. Murana</i>	" 17,00