

DOLCE

Blueberry Panna Cotta	12
chantilly, blueberry coulis	
Chocolate Cake	14
moist chocolate sponge and mousse cake	
Mango Cheesecake	13
berry salad, raspberry coulis	
Pistachio Tiramisù	13
pistachio mascarpone cream, coffee soaked ladyfingers	
Hazelnut "Tartufo"	13
ganache heart, frangelico sauce	
Crème Brûlée	15
vanilla bean custard, seasonal fruit	
Chocolate Fondant	16
served with pistachio gelato	
Berries Tart	15
lemon curd, raspberry sorbet	
Table Side Banana Foster	16
served with vanilla gelato	
Nutella Calzone	24
filled with ricotta, nutella, served with berries	
Gelato & Sorbet	12
Raspberry – Mango – Lemon	
Vanilla – Chocolate - Pistachio - Stracciatella	
Affogato (Pistachio-Vanilla)	12
James Affogato	16
espresso, vanilla gelato, frangelico	

APÉRITIF & DIGESTIF

Dal Forno Romano Vigneto di Monte Lodoleta	75
Inniskillin "Cabernet Franc" Ice Wine	45
Inniskillin "Vidal" Ice Wine	25
Chateau Laribote Sauternes	14
Borgo Scopeto Vin Santo del Chianti Classico	15
Marchesi Annori Castello della Sala Muffato	20
Podere La Berta Albana Passito	13
Castello Sonnino Vin Santo	18
Royal Tokaji Aszu 5 Puttoys	15
Banfi Vigne Regali "Rosa Regali" Red Bracheto d'Acqui DOCG	14
Moscato d'Asti	14
Taylor Fladgate 10yr Port	14
Taylor Fladgate 20yr Port	22
Taylor Fladgate Special Fine Ruby Port	14
Fonseca Bin 27 Reserve Port	14
Bodegas Valdespino 'Tio Diego' Amontillado Sherry NV	16
Marolo Grappa di Barolo	18
Marolo Grappa di Brunello	18
Marolo Grappa di Moscato	18
Tenuta San Guido & Jacopo Poli "Grappa da Vinacce di Sassicaia"	30
Espresso Martini	17
santory haku vodka, kahlua, chocolate baileys, frangelico, espresso	
Carajillo - Licor 43, espresso	15
Brandy Alexander	17
ciroc VS, creme de cacao, vanilla gelato, nutmeg	