

DIGESTIVI

-EUROPEI/ESP/FRA-

- PALLINI LIMONCELLO
- VIN SANTO DEL CHIANTI , DONATELLA — 2014
- REFRONTOLO PASSITO, DE STEFANI — 2015
- SAUTERNES CHATEAU GUIRAUD-2022
- PEDRO XIMENEZ ALVEAR-2018

-GRAPPA-

- POLI CHAMOMILE
- SARPA DI POLI
- POLI VESPAIOLO
- POLI DI SASSICAIA
- NONINO GRAPPA DI MERLOT
- NONINO GRAPPA DI MOSCATO

-AMARO-

- MONTENEGRO
- VECCHIO AMARO DEL CAPO
- CYNAR
- AVERNA
- BRAULIO

-PORTO/MADEIRA-

- TAWNY PORTO, QUINTA DO INFANTADO
- 10YR TAWNY ‘DONA ANTONIA,’ FERREIRA
- 20YR TAWNY ‘DONA ANTONIA.’ FERREIRA
- LATE BITTLE VINTAGE PORTA-2015. FERREIRA

-CAFFE’ PER LA GOVINEZZA-
CAFÉ | CORTINA COFFEE BLEND

	ESPRESSO	6
	CAPPUCINO	7
	CAFFE’ AMERICANO	6
15	-SPIKED HOT CHOCOLATES-	
23	ORANGE YOU COZY	14
16	KAHLUA, GRAND MARNIER, COCOA POWDER	
19	IRISH WINTER	14
18	BAILEYS, CUOR DI CIOCCOLATA, CINNAMON	
	TIRAMISU TWIST	14
	AMARETTO DI SARONNO, COUR DI CIOCCOLATA, AMARETTO CRUNCH	
18	SPANISH COFFEE	16
38	-UN DOLCE FINALE- A SWEET END’-	
45	‘TUTTO CIO DI CUI HAI BISOGNO E AMORE...E DOLCE’	
25	-ALL YOU NEED IS LOVE...AND DESERT-	
25	AFFOGATO AL CAFFEE	15
	VANILLA GELATO TOPPED WITH A SHOT OF WARM ESPRESSO	
	GELATO FATTO IN CASA	14
15	HOUSE MADE GELATO FLAVORS-INQUIRE W/SERVER	
16	SOGNO NERO CAN GEALTO AL CAFFE	15
16	FLOURLESS CHOCOLATE CAKE, ESPRESSO GELATO, BERRY COMPOTE	
16	CREMA COTTA CON ZUCCHERO DI CANNA	16
16	E FIOCCHI DI COCCA ARROSTITI	
18	CRÈME BRULEE, TOASTED COCONUT FLAKES OR IF PREFER, FRESH BERRY REDUCTION	
	PANNA COTTA DI STAGIONE	15
12	INQUIRE WIITH SERVER FOR THE SEASONAL FLAVOR	
14	TORTA DiPLOMATICA	16
16	PUFF PASTRY, SPONGE CAKE, CRÈME PATISSIER	
22	MILLAFOLGIE AL CAFFE E CIOCCOLATO	16
	16-LAYER CHOCOLATE CREPES, ESPRESSO CHANTILLY CREAM	
	‘TORTA DELLA CASA’	16

