

DIGESTIVI

-EUROPEI/ESP/FRA-

PALLINI LIMONCELLO 15

16VIN SANTO DEL CHIANTI, DONATELLA-2014 23

REFRONTOLO PASSITO, DE STEFANI-2015 16

SAUTERNES CHATEAU GUIRAUD-2022 19

PEDRO XIMENEZ ALVEAR-2018 18

-GRAPPA-

POLI CHAMOMILE 18

SARPA DI POLI 18

POLI DI SASSICAIA 45

NONINO GRAPPA DI MERLOT 25

-AMARO-

MONTENEGRO 15

VECCHIO AMARO DEL CAPO 16

CYNAR 16

AVERNA 16

BRAULIO 18

-PORTO/MADEIRA-

20YR TAWNY ‘DONA ANTONIA’ FERREIRA 16

LATE BITTLE VINTAGE PORTA-2015 FERREIRA 22

A TOVOLA, NESSUNO SI INVECCHIA
...At the table, one never grows old

-CAFFE’ PER LA GOVINEZZA-

CAFÉ | CORTINA COFFEE BLEND

ESPRESSO 6

CAPPUCINO 7

CAFFE’ AMERICANO 6

-SPIKED HOT CHOCOLATES-

ORANGE YOU COZY 14

KAHLUA, GRAND MARNIER, COCOA POWDER

IRISH WINTER 14

BAILEYS, CUOR DI CIOCCOLATA, CINNAMON

TIRAMISU TWIST 14

AMARETTO DI SARONNO, COUR DI CIOCCOLATA, AMARETTO
CRUNCH

SPANISH COFFEE 16

-UN DOLCE FINALE- A SWEET END’-

‘TUTTO CIO DI CUI HAI BISOGNO E AMORE...E DOLCE’

-ALL YOU NEED IS LOVE...AND DESERT-

AFFOGATO AL CAFE 16

VANILLA GELATO TOPPED WITH A SHOT OF WARM ESPRESSO

GELATO FATTO IN CASA 15

HOUSE MADE GELATO FLAVORS-INQUIRE W/SERVER

SOGNO NERO CAN GEALTO AL CAFE 16

FLOURLESS CHOCOLATE CAKE, ESPRESSO GELATO, BERRY COMPOTE

CREMA COTTA CON ZUCCHERO DI CANNA 16

E FIOCCHI DI COCCA ARROSTITI

CRÈME BRULEE, TOASTED COCONUT FLAKES OR
IF PREFER, FRESH BERRY REDUCTION

PANNA COTTA DI STAGIONE 16

INQUIRE WIITH SERVER FOR THE SEASONAL FLAVOR

TORTA DIPLOMATICA 16

PUFF PASTRY, SPONGE CAKE, CRÈME PATISSIER

MILLAFOLGIE AL CAFE E CIOCCOLATO 17

16-LAYER CHOCOLATE CREPES, ESPRESSO CHANTILLY CREAM

‘TORTA DELLA CASA’ 15

