

# CIPOLLINI

---

## DOLCI

15.50

Tiramisu

Panna Cotta

Torta di Formaggio New York Cheesecake

Torta di Cioccolata Chocolate Tart

Napolean

Affogato Vanilla Gelato & Espresso

Yiaourti Greek yogurt, honey, chopped walnuts

Gelati e Sorbeti

Assorted Biscotti

---

Seasonal Berries whipped cream M/P

Fruit Platter serves 2-4 people 24.00

---

## CAFFÈ

Filtro 4.00

Espresso 5.00

Espresso Doppio 7.00

Cappuccino 6.50

Té 4.50

Iced Cappuccino 7.00

Nescafé Frappé 6.00

## VINI DI DOLCI

bottle / glass

Moscato d'Asti Marco Negri (Piedmont)	750 ml	34	12
Moscato "Nivole" Chiarlo (Piedmont)	375 ml	37	13
Vin Santo Castello di Querceto (Tuscany)	500 ml	37	13

## PORT

Taylor Fladgate LBV			12
Fonseca 20 yr Tawny			17
Cockburn 10 yr Tawny			12
Ramos Pinto Vintage			22

## SHERRY

Dry Sack			16
Harvey's Bristol Cream			16

## COGNAC · GRAPPA · BRANDY

Hennessy VS			18
Remy Martin VSOP			21
Courvoisier VSOP			17
Delamain XO Pale & Dry			19
Hine Antique			25
Remy Martin XO			35
Martell Cordon Bleu			32
Nonino Chardonnay Grappa			17
Nonino Merlot Grappa			17
Nonino Picolit Grappa			26
Gran Duque D'Alba			17
Busnel Calvados Hors d'Age 12 Year			17
Armagnac XO			19

## LIQUEURS

Faretti Biscotti			16
Fragoli Wild Strawberry			16
Amaro Averna			16
Caravella Limoncello			16
Frangelico			16
Amaretto Disaronno			16