

## I Nostri Dolci € 8.00

---

### IL BICERIN

*Ai frutti di bosco, con croccante alle mandorle, crema chantilly, gelato alla vaniglia e panna*

*Wild berries, Chantilly cream, almond cookies, vanilla ice-cream and whipped cream*

*Tiramisù classico durante la stagione estiva utilizziamo rossi d'uovo pastorizzati*

*In Summer time we prepare our tiramisu with pasteurized egg yolk*

*Rovesciata, torta di mele allo zenzero con gelato alla vaniglia e cannella*

*Tart-tatin of ginger flavored apples with vanilla and cinnamon ice-cream*

*Torta al fondente, cioccolato al 70% con sorbetto al frutto della passione*

*70 % dark chocolate cake with passion fruit sorbet*

*Pere caramellate, al vin Brunello, cannella e limone gelato al latte di capra*

*Caramelized pears in Brunello wine, lemon and cinnamon with goat milk ice cream*

### Crema catalana

*Caramelized Catalan-style cream*

*Sfoglia, con crema chantilly e frutti di bosco*

*Puff pastry with Chantilly cream and wild fruits*

*Cheese cake, con marmellata di fichi e pistacchio, limone e basilico lamponi e menta*

*Cheese cake with our marmalade; figs, lemon and raspberry*

### Vin Santo con Cantucci

*Sweet liquor wine with homemade cookies*

## I Gelati € 7.00 Ice Cream

---

**Gelato al Latte di capra, Vaniglia del Madagascar, Cioccolato Fondente al 70**

*Goat milk ice-cream*

*Vanilla from Madagascar*

*70 %Dark Chocolate*

**Sorbetto al limone e Moscatello, Sorbetto al frutto della passione, Sorbetto al bergamotto**

*Lemon Sorbet with Moscadello wine*

*Passion fruit Sorbet*

*Bergamot Sorbet*

---

---

---

## Il carrello dei Formaggi € 7.00 TRE GUSTI A SCELTA € 12.00

---

*Selection Of Cheese* € 7.00 THREE CHOICES OF € 12.00

---

*Pecorino Di Fossa di Sogliano*  
*Pecorino di Montalcino abbucciato*  
*Pecorino al Tartufo*  
*Ubrico al merlot*  
*Gorgonzola dolce*  
*Formaggio Ragusano*  
*Erborinato di capra*  
*Piacentinù di Enna*  
*Caprini del lago d'Orta*

*Questa e una lista del nostro carrello quasi sempre presente in ristorante ma chiedeteci delle alternative perché i nostri arrivi di formaggi sono quasi giornalieri*

---

## Vini Dolci e Passiti *calice/bottiglia*

---

### Vinosanto

*Vino liquoroso da cantucci della Tenuta Serristori*      calice € 5.00      bottiglia € 25.00

### Solalto

*Passito di semilion-traminer-sauvignon della tenuta delle Pupille in Maremma*      calice € 6.00      bottiglia € 28.00

### Vedemmia Tardiva

*Chardonnay di Sicilia con appassimento in pianta e 12 mesi di barrique*      calice € 6.00      bottiglia € 28.00

### Vin Santo di Caratello

*Trebbiano-malvasia e grecchetto in appassimento e tre anni in botticelle di rovere*  
calice € 8.00      bottiglia € 38.00

### Sagrantino passito

*100% sagrantino , 18 mesi di botte e 24 di bottiglia Prima di essere messo in commercio*  
calice € 9.00      bottiglia € 40.00

### Moscadello

*Elegante muffato/botrys di Montalcino*      calice € 10.00      bottiglia € 45.00

