



DOLCEMENTE

GIOCO AL CIOCCOLATO ^[1,3,7]	.12
<i>COLD FONDANT FLAN, VANILLA ICE CREAM, DULCHE DE LECHE SAUCE</i>	
LIMONCELLO ^[1,3,7,8]	.12
<i>LEMON BAVARIAN CREAM, LIMONCELLO HEART, PINE NUT CRUMBLE</i>	
MAGNUMISÙ ^[1,3,7]	.12
<i>MASCARPONE BAVARIAN CREAM, COFFEE, LADYFINGER, HAZELNUT PRALINE, RASPBERRY SAUCE</i>	
SORBETTO ^[3,7,8]	.10
<i>AMALFI LEMON OR MANDARIN SORBET</i>	
SGROPPINO ESPRESSO	.14
<i>SORBET WHISKED WITH LIMONCELLO AND FRANCIACORTA À LA MINUTE</i>	
FRUTTINI GELATO DI LANCUSI ^[3,5,7,8,9,11,12]	.18
<i>ARTISANAL FRUITS ICE-CREAM AND SORBET SELECTION</i>	

PAIRING

WINE

MUFFATO DELLA SALA 2020, ANTINORI	.16
PASSITO BEN RYE 2016, DONNAFUGATA	.16
GEMMA DEL SOLE PASSITO 2017, IPPOLITO	.12
MOSCATO ROSA 2021, MARCO DONATI	.12
SAUTERNES GALLIEN 2022, CHATEAU DUDON	.10

DRINK

CAFFÈ COPA CABANA	.16
<i>KETEL ONE VODKA, ESPRESSO, CAFFÈ BORGHETTI, COCCO</i>	

DIGESTIVI

AMARO CALAMARO	.8
JEFFERSON	.9
AMARO FORMIDABILE	.9
BRAULIO	.10
LIMONCELLO DI CAPRI	.8
GRAPPA A 1933	.9
BERTA MONPRÀ	.10



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI - 15 FAVE

KIND CUSTOMERS ARE ADVISED THAT ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR RESTAURANT, SO ALLERGIC AND/OR INTOLERANT PERSONS ARE REQUESTED TO ASK THE STAFF FOR INFORMATION.

1 CEREALS - 2 CRUSTACEANS - 3 EGG - 4 FISH - 5 PEANUTS - 6 SOYA - 7 MILK - 8 NUTS - 9 CELERY - 10 MUSTARD - 11 SESAME SEEDS - 12 SULPHUR DIOXIDE - 13 LUPINS - 14 MOLLUSCS - 15 FAVA BEANS

* IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO FRESCO, QUESTO POTREBBE ESSERE SOMMINISTRATO PREVIO TRATTAMENTO TERMICO. IL PESCE SOMMINISTRATO CRUDO È STATO ABBATTUTO, CONFORMAMENTE A QUANTO RICHiesto DALLA CIRCOLARE MINISTERIALE DEL 17/02/2011. AI SENSI DEL REG.CE 1169/11.

** IN CASE OF UNAVAILABILITY OF THE FRESH PRODUCT, THIS COULD BE ADMINISTERED AFTER HEAT TREATMENT. THE FISH ADMINISTERED RAW WAS KILLED, IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF THE MINISTERIAL CIRCULAR OF 02/17/2011. PURSUANT TO REG.CE 1169/11.*