

DOLCI

DESSERTS

Cre moso di arachidi e mango

€ 25

Creamy peanuts and mango 1,3,5,7,8

Pannacotta, elicrisio, sorbetto ai pinoli

€ 25

Pannacotta, helichrysum, pine nuts sorbet 1,7,8

Cioccolato e zenzero

€ 25

Chocolate and ginger 1,3,7

Fragoline di bosco, Rabarbaro e Yuzu

€25

Wild strawberries, Rhubarb and Yuzu 1,7

Mandorle, ciliegie e sorbetto al latte di capra

€25

Almonds, cherries and goat milk sorbet 1,4,6,7

Fondente di mela, cremoso alla vaniglia, sablé ai petali di rosa

€25

Apple fudge, creamy vanilla, sablé with rose petals 1,7,8,9

SELEZIONE DI VINI PASSITI AL CALICE

DESSERT WINE SELECTION BY THE GLASS

C O S Æstas Sicilæ Moscato Bianco Passito 2019 € 25

Parusso *Parüss* Duss Vino da uve stramature rosso 2011 € 30

Pajzos Tokaji *5 puttonyos Aszú* 2016 € 35

Château Rieussec Sauternes *1er Grand Cru Classé* 2002 € 52