

---

---

# DOLCI

---

---

- Tiramisù 1, 3, 8, 11, 14 **8**  
Home made Tiramisù
- La Cheesecake 1, 2, 3, 4, 8, 11, 14 **8**  
Frutti di bosco, Nutella, caramello, cioccolato fondente  
Berries, Nutella, caramel, dark chocolate
- Il Tortino al cioccolato dal cuore morbido al cioccolato bianco  
accompagnato dal gelato al pistacchio di **Vittorino** 1, 2, 8, 11 **9**  
Chocolate cake with a soft white chocolate heart and  
Vittorino pistachio ice cream
- Lemon tart 1, 8, 11 **8**
- Fragole con gelato al fior di latte 11 **8**  
Strawberries with fiordilatte ice cream
- Crema al mascarpone, pesche caramellate e  
crumble al cioccolato 11 **8**  
Mascarpone cream, caramelized peach and chocolate crumble

---

---

# VINI DA MEDITAZIONE

---

---

<b>Malvasco Le Anfore</b>	<b>7</b>
Isola dei Nuraghi IGT - Cantina Olianas Malvasia 50%, Nasco 50%	
<b>Ben Ryé</b>	<b>10</b>
Passito di Pantelleria DOC, Donnafugata, Pantelleria / Sicilia Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	
<b>Bisai</b>	<b>6</b>
Isola dei Nuraghi IGT, Audarya, Sordiana / Sardegna Nasco	
<b>Chateau Graves Sauternes</b>	<b>9</b>
Sauternes AOC Grand Vin de Bordeaux / Francia Sauvignon, Semillon	
<b>Dop px dulce de Pasas</b>	<b>10</b>
DO Montilla Moriles, Toro Albalà, Andalusia / Spagna Pedro Ximenez	
<b>Pass the Cookies</b>	<b>6</b>
Vino Liquoroso, Cantina di Lenardo, Collio Friulano / Friuli Verduzzo, Riesling	
<b>Porto Ruby</b>	<b>7</b>
Porto DO, Burmester, Vila Nova de Gaia / Portogallo Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Tinta Roriz	
<b>Recioto della Valpolicella</b>	<b>10</b>
Classico DOCG, Cantina Zenato / S. Ambrogio della Valpolicella Corvina 80%, Oseleta 10%, Rondinella 10%	
<b>Satifol</b>	<b>6</b>
Adriano Marco e Vittorio, Langhe / Piemonte Uve autoctone a bacca bianca	
<b>Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2004 (servito al Coravin)</b>	<b>12</b>
Chateau Imperial / Ungheria Furmint 60%, Harselevelu 30%, Moscato Giallo 10%	

---

---