

---

---

# 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  
accompagnato dal gelato al pistacchio di **Vittorino** 1, 2, 8, 11 **9**  
Molten core chocolate cupcake with crumble biscuit and pistachio ice cream
- Panna cotta al gianduia, scaglie di cioccolato bianco  
e amaretto 2.11.1 **8**  
Gianduia chocolate panna cotta, white chocolate and amaretto sauce
- La millefoglie con crema chantilly, gocce di cioccolato  
fondente, frutti di bosco freschi 1, 2, 3 **9**  
The millefeuille with Chantilly cream, dark chocolate drops,  
fresh berries

---

---

# VINI DA MEDITAZIONE

<b>Malvasco Le Anfore</b> Isola dei Nuraghi IGT - Cantina Olianas Malvasia 50%, Nasco 50%	<b>7</b>
<b>Ben Ryé</b> Passito di Pantelleria DOC, Donnafugata, Pantelleria / Sicilia Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	<b>10</b>
<b>Bisai</b> Isola dei Nuraghi IGT, Audarya, Sordiana / Sardegna Nasco	<b>6</b>
<b>Chateau Graves Sauternes</b> Sauternes AOC Gran Vin de Bordeaux / Francia Sauvignon, Semillon	<b>9</b>
<b>Dop px dulce de Pasas</b> DO Montilla Moriles, Toro Albalà, Andalusia / Spagna Pedro Ximenez	<b>10</b>
<b>Pass the Cookies</b> Vino Liquoroso, Cantina di Lenardo, Collio Friulano / Friuli Verduzzo, Riesling	<b>6</b>
<b>Porto Ruby</b> Porto DO, Burmester, Vila Nova de Gaia / Portogallo Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Tinta Roriz	<b>7</b>
<b>Recioto della Valpolicella</b> Classico DOCG, Cantina Zenato / S. Ambrogio della Valpolicella Corvina 80%, Oseleta 10%, Rondinella 10%	<b>10</b>
<b>Satifol</b> Adriano Marco e Vittorio, Langhe / Piemonte Uve autoctone a bacca bianca	<b>6</b>
<b>Rigoletto</b> Bianco Passito Veneto Igt Trebiano di Lugana - Cantina Zenato/ Azienda agricola Santa Cristina	<b>8</b>

---

---