

Vini al calice

Vini da dessert

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Rosetta 2017 - Bava

€ 10

Passito Bric du Luin - Deltetto

€ 16

Tokaji Szamorodni 2013 - Szepsy

€ 22

Passito di Pantelleria Ben Ryè 2019 - Donnafugata

€ 16

Pedro Ximenez Don PX 1990 - Bodegas Toro Albalà

€ 24

Sauternes 2016 Château Gravas

€ 24

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*



Carta dei Dolci

Pesca, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto

Montebianco, prugna, pepe limone e caviale di basilico

Ricordo di una crepe alla nutella

Brioche sfogliata al cacao, crema diplomatica,
ciliegie e gelato al latte di capra

Vini al calice

Vini da dessert

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Rosetta 2017 - Bava

Passito Bric du Luin - Deltetto

Tokaji Szamorodni 2013 - Szepsy

Passito di Pantelleria Ben Ryè 2019 - Donnafugata

Pedro Ximenez Don PX 1990 - Bodegas Toro Albalà

Sauternes 2016 Château Gravas

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*





Carta dei Dolci

Peach, malvasia of Casorzo, zabaione and amaretto

Montblanc, plum, lemon pepper and basil caviar

Memory of a crepe with Nutella cream

Puff pastry cocoa brioche, diplomatic cream,
cherries and goat milk ice cream

Vini al calice

Vini da dessert

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Rosetta 2017 - Bava

Passito Bric du Luin - Deltetto

Tokaji Szamorodni 2013 - Szepsy

Passito di Pantelleria Ben Ryè 2019 - Donnafugata

Pedro Ximenez Don PX 1990 - Bodegas Toro Albalà

Sauternes 2016 Château Gravas

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*



Carta dei Dolci

Pomme, malvasia de Casorzo, zabaione et amaretto

Montblanc, prune, poivre citron e caviar de basilic

Souvenir de une crêpe au Nutella crème

Brioche feuilletée au cacao, crème diplomatique,
cerises et glace au lait de chèvre