

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

La Frutta

Montebianco, prugna, pepe limone e basilico

€ 20

Castagna, semolino dolce e meringa

€ 20

Pera, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto

€ 20

La nocciola

Ricordo di una crepe alla nutella

€ 20

Gli sfogliati

Cilindro di sfoglia alla mela, panna e salsa "tartaten"

€ 20

Brioche sfogliata al cioccolato, mais e latte di capra

€ 20

Vini al tavolo

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

La Frutta

Montebianco, prugna, pepe limone e basilico

Castagna, semolino dolce e meringa

Pera, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto

La nocciola

Ricordo di una crepe alla nutella

Gli sfogliati

Cilindro di sfoglia alla mela, panna e salsa "tartaten"

Brioche sfogliata al cioccolato, mais e latte di capra

Wines by the Glass

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

The Fruits

Montebianco, plum, lemon pepper and basil

€ 20

Chestnut, sweet semolina and meringue

€ 20

Pear, malvasia of Casorzo, zabaione and amaretto

€ 20

The Hazelnut

Memory of a crepe with Nutella cream

€ 20

Puff Pastries

Puff pastry cylinder with apple, cream and "tartaten" sauce

€ 20

Puff pastry brioche with chocolate, corn and goat's milk

€ 20

Wines by the Glass

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

The Fruits

Montebianco, plum, lemon pepper and basil

Chestnut, sweet semolina and meringue

Pear, malvasia of Casorzo, zabaione and amaretto

The Hazelnut

Memory of a crepe with Nutella cream

Puff Pastries

Puff pastry cylinder with apple, cream and "tartaten" sauce

Puff pastry brioche with chocolate, corn and goat's milk

Vins au Verre

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

Les Fruits

Montblanc, prune, poivre citronné et basilic

€ 20

Chataignes, semoule douce et meringue

€ 20

Poire, malvasia de Casorzo, zabaione et amaretto

€ 20

La Noisette

Souvenir de une crêpe au Nutella crème

€ 20

Les Pâtes feuilletées

Cylindre de pâte feuilletée aux pommes, crème fraiche et sauce "tartaten"

€ 20

Brioche feuilletée au chocolat, mais et lait de chevre

€ 20

Vins au Verre

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

Les Fruits

Montblanc, prune, poivre citronné et basilic

Chataignes, semoule douce et meringue

Poire, malvasia de Casorzo, zabaione et amaretto

La Noisette

Souvenir de une crêpe au Nutella crème

Les Pâtes feuilletées

Cylindre de pâte feuilletée aux pommes, crème fraîche et sauce "tartaten"

Brioche feuilletée au chocolat, mais et lait de chevre