

## Dessert

Pistachio Praline Semifreddo

Cinnamon and Sugar Zeppole  
with Texas honey and brown butter gelato

Salted Caramel Chocolate Tart  
with coffee gelato

Classic Tiramisu  
with mascarpone cream and chocolate ganache

Each Dessert 8.50

## Dessert and After Dinner Drinks

<b>Vin Santo del Chianti Classico Volpaia '13</b>	16
<b>Vin Santo del Chianti Classico "La Chimera" Monsanto '05</b>	20
<b>Vin Santo, Occhio di Pernice, Badia a Coltibuono '05</b>	25
<b>Ramandolo, La Roncaia '06</b>	25
<b>Birbet Angelo Negro 'NV</b>	25
<b>Moscato dAsti "Surgal" Elio Perrone '15</b>	25
<b>Recioto di Soave "La Perlara" Ca' Rugate '14</b>	18
<b>Recioto della Valpolicella classico, Tenuta Buglioni '11</b>	18
<b>Passito di Pantelleria, Ben Rye' Donnafugaita '15</b>	18
<b>Passito, Albana di Romagna, Bissoni '09</b>	18
<b>Barolo Chinato G.D. Vajra</b>	20
<b>Grappa, Bartolo Nardini</b>	16
<b>Grappa di Barolo Santa Teresa dei F.ii Marolo</b>	16
<b>Grappa di Brunello Santa Teresa dei F.ii Marolo</b>	17
<b>Ruby Porto, Croft Reserve NV</b>	16
<b>Porto LBV, Taylor Fladgate '11</b>	16
<b>Porto Vintage, Fonseca '09</b>	26
<b>Armagnac, Comte de Lauvia 12 yrs</b>	16
<b>Cognac Courvoisier, VSOP</b>	15
<b>Cognac, Remy Martin XO</b>	35
<b>Germain – Robin, Craft Method Brandy</b>	15
<b>Solera Grand-Reserva Brandy de Jerez, Emilia Lustau</b>	16
<b>Calvados, Reserve VSOP, Chauffe Coeur</b>	14

