

Dessert

Pistachio Nougatine Semifreddo

Lemon Olive Oil Cake
with blood orange sorbet, lemon curd and Chantilly cream

Classic Crème Brulee
with almond brandy biscotti

Chocolate Peanut Butter Mousse
on chocolate wafer crust with Chantilly cream

Each Dessert 8.50

Dessert and After Dinner Drinks

Vin Santo del Chianti Classico, Volpaia '11	15
Vin Santo, Occhio di Pernice, Badia a Coltibuono '05	25
Ramandolo, La Roncaia '06	25
Brachetto d'Acqui, Briada Giacomo Bologna '13	25
Moscato d'Asti "Surgal" Elio Perrone '15	25
Recioto di Soave "La Perlara" Ca' Rugate '14	18
Recioto della Valpolicella classico, Tenuta Buglioni '11	18
Passito di Pantelleria, Ben Rye' Donnafugaita '15	18
Passito, Albana di Romagna, Bissoni '09	18
Marsala Superiore Riserva, Cantina Florio Targa '03	16
Marsala Superiore Riserva, 10 Years, Marco De Bartoli,	22
Grappa , Bartolo Nardini	16
Grappa di Barolo Santa Teresa dei F.ii Marolo	16
Grappa di Brunello Santa Teresa dei F.ii Marolo	17
Ruby Porto, Croft Reserve NV	16
Porto LBV ,Taylor Fladgate '11	16
Porto Vintage, Fonseca '09	26
Barolo Chinato, Capellano	16
Armagnac, Comte de Lauvia 12 yrs	16
Cognac Courvoisier, VSOP	15
Cognac, Remy Martin XO	35
Germain – Robin, Craft Method Brandy	15
Solera Grand-Reserva Brandy de Jerez, Emilia Lustau	16
Calvados, Reserve VSOP, Chauffe Coeur	14

