

IN CHIUSURA

Dessert Wines

MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA LA SPINETTA 2010 piemonte	11
BRACHETTO D'ACQUI BRAIDA 2010 piemonte	14
VIN SANTO DEL CHIANTI POGGIO SALVI 2003 toscana	15
TORCOLATO MACULAN 2007 veneto	16
ALETICO DELL'ELBA MOLA 2008 tuscanly	18

Fortified Wines

VINTAGE PORT DOW'S 1985 douro, portugal	26
MADEIRA BOAL RISERVA D'OLIVEIRAS 1968 madeira, portugal	25

Amari

AMARO QUINTESSENTIA NONINO friuli	14
AMARO CAFFO DEL CAPO calabria	10
AMARO CIOCIARO PAOLUCCI lazio	9
AMARO LUCANO basilicata	10
AMARO ABANO GIROLAMO LUXARDO veneto	9
AMARO CYNAR lombardia	9
AMARO SICILIANO FRATELLI AVERNA sicilia	9
AMARO SANTA MARIA friuli	12
RABBARO ZUCCA lombardia	9
FERNET GIROLAMO LUXARDO veneto	9
FERNET BRANCA FRATELLI BRANCA lombardia	10
FERNET BRANCA MENTA FRATELLI BRANCA lombardia	9

DOLCI

NOCCIOLA PRALINATO

hazelnut, dark chocolate
lemon, mint
14

CROSTATA DI MELA

bruleed apple and custard tart, candied fennel, creme fraiche,
sauteed apples, cider sorbet
14

SEMIFREDDO DI NOCE

walnut mousse, fig, poached pear
spiced pear sorbet, yogurt, anise
14

PANNA COTTA

fromage blanc panna cotta, honey poached blood orange
blood orange sorbet, puff pastry, pine nut, basil
14

BOMBOLONI

deep fried doughnuts, zabaglione crema, espresso crumble
chocolate sauce, white espresso gelato
13

CAROTA

carrot sponge, mascarpone white chocolate crema
candied pecan, carrot ginger sorbet
14

AFFOGATO

brown butter gelato, espresso and myer's dark rum
13

ASSAGGIO DI FORMAGGI

tasting of three cheeses 15 tasting of five cheeses 22

ASSAGGIO DI TRE SORBETTI O GELATI

tasting of three of the following:
12

GELATI

hazelnut
brown butter
vanilla
white espresso
basil
dark chocolate

SORBETTI

spiced pear
grapefruit
meyer lemon
cider
blood orange

James Eckler
Pastry Chef