

Vino dolce (10 cl)

Passito di Pantelleria	8,00
Barolo Chinato	9,00
Moscato d'Asti	7,00
Masserie Falvo Miliroso	10,50
Grahams six grapes réserve	8,00

Grappa (4 cl)

Berta Nero d'Avola	9,00
Batasiolo Grappa di Barolo	11,00
Castello Banfi di Brunello	11,00
Berta Tre Soli Tre	18,00
Berta Villa Prato Invecchiata	8,00

Rhums (4 cl)

Zacapa Sistema Solera 23 ans	14,00
Havana Club Riserva 7 ans	8,50
Matusalem Reserve 23 ans	10,00
Ron Barselo' Imperial	8,50
Ron Quohum 12 ans	8,50

Eau de vie (4 cl)

Framboise sauvages	8,00
Mirabelle	8,00
Poire williams	8,00

Cognac (4 cl)

Cognac XO	14,00
Cognac Vsop	9,00
Remy Martin Vsop	9,00
Calvados	8,50
Armagnac Vsop	9,50

Whisky (4 cl)

Glenfiddisch 12 years	11,00
Jack Daniel's	11,00
Chivas Regal	11,00
Johnnie Walker Black 12 years	11,00
Glen Scotia Doube Cash	11,00
The Pogues Irish Whiskey	9,00

Formaggi

Sélection de Fromages affinés	16,00
Testun ubriaco al Barolo (peppino Occelli)	9,00
Occelli infoglie di castagno	9,00
Maggengo al fieno e birra	9,00
Parmiggiano oro vacche rosse	9,00
Pecorino cuguži al tartufo	9,00

Dolce

Crema di latte con crumble speziato e frutto della passione	8,40
<i>Crème de lait avec crumble épicé et fruits de la passion</i>	
Tiramisu con crema alla Lunarda	8,40
<i>Tiramisu à la crème lunarda</i>	
Semifreddo alle mandorle salsa all arancia	8,40
<i>Semifreddo aux amandes, sauce à l'orange</i>	
Veli di grano con crema di mascarpone e frutta fresca	8,60
<i>Voile de blé à la crème de mascarpone et fruits frais</i>	
Sorbetto al limone ai profumi di nepitella prosecco e fiori di sambuco	7,60
<i>Sorbet citron au parfum de népitella, prosecco et fleur de sambuco</i>	