



## **Lieto Fine...**

### **Happy ending...**

#### **Bavarese alla Nocciola**

Crumble al cacao e salsa ai lamponi

*Hazelnuts Bavarois with Brown Crumble and Rasperry sauce*

€ 8,00

#### **Capiroska alla Fragola,**

*Mousse al Cocco, gel di Fragola e Streusel alle Mandorle*

*Strawberry Caipiroska, Coconut mousse and Almond Streusel*

€ 8,00

#### **Zuppa Inglese**

*Custard and Cocoa Custard with Sponge cake and Archermermes*

€ 7,00

#### **Cantucci e Panforte**

di nostra produzione con gelato alla Mandorla e Vin Santo.

*handcraft Cantucci and Panforte with Almond gelato and Vin Santo*

€ 7,00

## **Vini da Dessert al calice**

### **Dessert wines by the glass**

Toscano Passito Igt Villa Trasqua

€ 6,00

Recioto di Soave Sandro De Bruno

€ 6,00

Verduzzo Friulano Dorigo

€ 4,00

Pineaux di Charantes Jean Fillioux

€ 5,00

Porto Tawny “The Senior Tawny” Niepoort

€ 5,00