

## **Carta dei dolci**

**Tarte tatin di mele al calvados, servita con crema di latte alla cannella**

**Upside down french apple tarte served with cinnamon cream**

**Tramonto sul Bosforo .....**

**Our cheese cake made with fresh goat cheese & blackberries .....  
wonderfull**

**Panino caprese al cioccolato...mousse di cioccolato ...arancia candita**

**Sweet chocolate bread ... bitter chocolate mousse ... candied orange**

**Tiramisu' al caffè ... in tazza, da una ricetta di nonna Pina**

**Coffee tiramisù, a classic from grandma's Pina recipe**

**Creme brulee al pistacchio**

**Green pistachio creme bruleè**

**9.50**

**Cantucci e mostaccioli casalinghi alle mandorle  
serviti con un calicetto di vin santo toscano**

**6.50**

**Homemade nooks & biscuit served with small glass of Tuscany vin santo**

**Tagliata di frutta di stagione con gelato**

**8.50**

**Sliced seasonal fruit plate with homemade ice cream**

**Tutti i dolci sono di nostra produzione**

**Dessert are homemade**

## **Vini da dessert al bicchiere**

**dessert wine by the glass**

**Qaswarah**

**Sicilia**

**Coop Terre di Pantelleria**

**6.50**

*Vi consigliamo di assaggiare questo passito di Pantelleria. **Qaswarah**, è il nome arabo di Pantelleria, un passito naturale da vigne millenarie coltivazione ad alberello, di Moscato di Alessandria, detto anche zibibbo. Un vino caldo e dorato, sapido di scirocco, dai riflessi di Ambra, che affonda nelle radici nel passato di una millenaria tradizione di vinificazione e imbottigliato per noi dalla Cooperativa Terre di Pantelleria.*

**Moscato dorato**

**Molise**

**Di Majo**

**5.00**

**Ala Amarascato**

**Sicilia**

**Corvo**

<b>6.00</b>		
<b>Vin Santo tradizionale</b>	<b>Toscana Antinori</b>	
<b>5.00</b>		
<b>Recioto di Valpolicella</b>	<b>Veneto Venturini</b>	
<b>8.00</b>		
<b>Torcolato</b>	<b>Veneto Maculan</b>	<b>8.00</b>
<b>Moscato Rosa</b>	<b>Trentino Hass</b>	<b>8.00</b>
<b>Muffo</b>	<b>Lazio Mottura</b>	
<b>8.00</b>		