

Dessert € 11,00
con Vini dolci suggeriti al calice
and suggestion for glasses of sweet wine

Il nostro Tiramisù estivo : Mousse di gianduja , biscotto
al Porto spuma fredda di mascarpone, salsa di lamponi
Our summer " Tiramisù " Gianduja (hazelnut chocolate) mousse
, mascarpone ice soufflé , raspberry sauce

Crostata tiepida di mirtilli selvaggi dell' Abetone su crema
inglese alla vaniglia naturale , cialda di gelato alla lavanda
Warm wild blueberries tart with custard flavoured with natural
vanilla and lavender ice cream

La Piana (Isola di Capraia) Aleatico € 8,00

Millefoglie croccante di grano saraceno alternato con composta
di fichi , formaggio pecorino dolce e guilebbo di vin Santo
Crispy millefeuilles of buckwheat with compote of figs , sweet
pecorino cheese and Vin Santo julep

Castellare San Niccolò
Vin Santo del Chianti Classico 2004 € 7,00

" Bellini " Gelo di pesche gialle su soufflé gelato di
Prosecco
Yellow peach aspic on Prosecco ice soufflé

Antinori Muffato della Sala 2005 € 8,00

La nostra cassatina di alla ricotta con gelo di limoncello e
limone candito
Home made Cassata filled with ricotta cheese with limoncello
jelly

Virgona Malvasia delle Lipari 2006 € 7,00

Coppa di gelati e sorbetti di nostra produzione € 7,00
Our production Ice cream and sorbet

Peccati di gola € 18,00
Piatto goloso di fantasia del pasticciere
Sinful gluttony
From our pastry-cook , selection of different dessert

Cantuccini con la loro variazione
e Vin Santo del Chianti Classico € 11,00
Home made Tuscan biscuits with Vin Santo

Ancora questi i vini dolci al bicchiere
Also sweet wines by the glass :

Williams & Humbert
Sherry Oloroso Solera Especial 15 anni € 8,00

Garvey
Pedro Ximénez € 5,00

Niepoort
Secundum vintage 1999 € 8,00

Niepoort
Porto Colheita 1991 € 8,00