

## Dessert

con Vini dolci suggeriti al calice  
and suggestion for glasses of sweet wine

Spuma fredda di torrone , gelato al pistacchio di Bronte con  
salsa di aranci € 11,00

Nougat ice soufflè , orange sauce , and home made fresh  
pistachio ice cream

**Virgona** Malvasia delle Lipari 2006 € 8,00

Bigné fritte farcite di composta di arancio amaro e tagliatelle  
di migliacci , con fonduta di cioccolato Toscano Black Amedei  
€ 12,00

Orange cream puff and crèpe ribbons with a chocolade sauce dip

### Niepoort

Secundum vintage 1999 € 8,00

Crema fredda di Vin Santo con biscotto al cioccolato in  
guazzetto di yoghurt € 11,00

Crème Caramel of Vin Santo with chocolade biscuit and yoghurt  
custard

**Lilliano** Vin Santo del Chianti Classico 2000 € 6,00

Castagne & castagne : Cilindro di biscotto farcito di spuma di  
castagne e gelato all' Alkermes il neccio farcito di ricotta al Vin  
Santo € 12,00

Chestnut & Chestnut : Cilinder biscuit box filled with chestnut mousse  
and Alkermes ice cream , crepe of chestnut with ricotta cheese and  
Vin Santo

**Antinori** Muffato della Sala 2005 € 8,00

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

Crostata tiepida di albicocche candite con crema inglese alla  
vaniglia e cialda di gelato alla lavanda  
Warm apricot confit tart with custard and lavender ice cream

**Forteto della Luja** Loazzolo Piasa Rischei 2003 € 9,00

Peccati di gola € 18,00

Piatto goloso di fantasia del pasticciere

**Sinful greedness**

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