



...*DULCIS IN FUNDO*...

...DESSERT...

Pastiera napoletana con spuma al Grand Marnier
(3,4,5,8,9,10,11)

Neapolitan pastiera with Grand Marnier mousse

Pastiera Napolitaine avec mousse au Grand Garnier

€ 11

Tiramisù al Nucillo “ 'E Curti” (3,4,5,7,9,10)

Tiramisù at Neapolitan liquor Nucillo“ 'E Curti”

Tiramisù Napolitain à la liqueur de Nucillo“ 'E Curti”

€ 15

Zuppetta ai frutti rossi e menta con meringhe e gelato al
pistacchio (3,4,5,7,9)

Trifle with red fruits and mint, meringues and pistachio ice cream

*Soupe aux fruits rouges et à la menthe avec des meringues
et de la glace à la pistache*

€ 15

Millefoglie di pasta fillo con composta alla pera e salsa alla
cannella (3,4,5,7,9,10)

*Mille-feuille of phyllo pastry with pear marmalade and cinnamon
sauce*

Millefeuille à la compote de poire et sauce à la cannelle

€ 16

...DAL CASARO...

Degustazione di formaggi (3,4,10)

Sampling of various type of cheese, Dégustation de fromage,

€ 15

Tuma persa

Latte di vacca, formaggio di pasta dura a stagionatura breve
dell'entroterra siciliano

Hard cheese from cow milk

*Lait de vache, fromage à pâte dure de maturation courte arrière-pays
sicilien*

Gorgonzola al cucchiaino

Latte vaccino, formaggio erborinato piemontese

Bluecheese from Piemonte region

Lait de fromage, bleu de vache du Piémont

Pecorino bagnolese

Latte di pecora, formaggio campano di pasta molle
semistagionato

Soft cheese from sheep milk, from the Campania region

Fromage de lait de brebis de la Campanie de moyenne maturation

Ubrriaco al Prosecco

Latte vaccino, formaggio a pasta semidura, stagionatura breve

Medium-hard cheese from cow milk, aged for at least four months

Lait de vache, fromage à pate mi-dure, maturation minimum de quatre mois

...VINI DA DESSERT ITALIANI...

Campania

Antonio Caggiano

Mel Vino da Tavola Dolce '09 € 11
-fiano di avellino, greco di tufo-

Feudi di San Gregorio

Privilegio Irpinia Fiano Passito DOC '13 € 11
-fiano-

Villa Matilde

Eleusi Falanghina Roccamonfina Passito IGP '09 € 9
-falanghina-

Deira Aglianico Roccamonfina Passito IGP '05 € 16
-aglianico-

Piemonte

Braida

Vigna Senza Nome Moscato d'Asti DOC '15 € 9
-moscato-

Friuli Venezia Giulia

Maculan

Torcolato '09 € 16
-vespaiola-

Toscana

Marchesi Antinori

Vinsanto del Chianti Classico DOC

€ 9

-trebbiano, malvasia-

Umbria

Marchesi Antinori

Muffato della Sala Umbria IGT

'10

€ 16

-sauvignon blanc, grechetto, sèmillon, traminer, riesling-

Sicilia

Donnafugata

Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC

'09

€ 16

-zibibbo (moscato d'alessandria)-

Hauer

Malvasia delle Lipari Passito DOC

'14

€ 9

-malvasia delle lipari, corinto nero-

Duca di Salaparuta

Ala Antico Liquorvino Amarascato

€ 9

...RAFFINATI PIACERI...

Ron, Rum, Rhum

J Bally Rhum Vieux Agricola Martinique	€ 24
Ron Zacapa XO Gran Reserva Especial	€ 26
Clement Tres Vieux Rhum Agricole	€ 20
Ron Matusalem Solera	€ 14

Vini liquorosi

Porto Offley Boa Vista Vintage 1999	€ 18
Porto Graham's 10 YO Tawny Port	€ 16
Sherry Tio Pepe Palomino Fino	€ 10
Marsala Vecchio Florio Superiore Secco DOP	€ 10

Calvados

Original Calvados Pay d'Auge 15 yo	€ 18
------------------------------------	------

Grappe & Marc

Nonino Vuisinar Riserva	€ 11
Nonino Cru Monovitigno Müller Thurgau	€ 22
Nonino Cru Monovitigno Picolit	€ 26
F.lli Marolo Grappa di Barolo	€ 12
Poli Eve	€ 11
Pommery Marc de Champagne	€ 11

Cognac

Courvoisier V.S.O.P.	€ 18
Courvoisier XO	€ 27
Martell V.S.O.P. Cordon Bleu	€ 24
Remy Martin V.S.O.P.	€ 15
Hennessy	€ 15

Armagnac

Bas Armagnac Darticalongue Hors d'age	€ 15
Bas Armagnac Laberdolive 1989	€ 28

Whisky & Whiskey

Single Malt

Glenmorangie 18 yo	€ 20
Glenfiddich 12 yo	€ 14
Macallan Sienna 18 yo	€ 24
The Glenlivet Funder's Reserve 12 yo	€ 12
Talisker 10 yo	€ 16
Lagavulin 16 yo	€ 18
Laphroig 10 yo	€ 14
Bowmore 15 yo	€ 22

Irish

Jameson, Tullamore Dew	€ 11
------------------------	------

Bourbon

Old Grand Dad	€ 12
Jack Daniel Single Barrel	€ 18

Canadian

Crown Royal	€ 12
-------------	------

...ALLERGENI...

...ALLERGENS... ALLERGÈNES...

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 famiglie di allergeni indicate nell'art. II del Reg. UE 1169/201, quali:

The dishes may have one or more allergens belonging to the 14 types of allergens as shown in the Annex II of the EU Food Information for Consumers Regulation No.1169/201

Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes appartenant aux 14 types d'allergènes, comme indiqué dans l'annexe II du règlement de l'UE n ° 1169/201

1. **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and derived products
Poissons et produits à base de poissons
2. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs like clams, mussels, whelks, oysters, snails and squid
Mollusques et produits à base de mollusques
3. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and dairy- derived (including lactose)
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
4. **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**
Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
5. **Frutta a guscio**
Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de: cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
6. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish
Crustacés et produits à base de crustacés

7. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts
Arachides et produits à base d'arachides
8. **Lupino e prodotti a base lupino**
Lupin which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta
Lupin et produits à base de lupin
9. **Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and egg-derived
Oeufs et produits à base d'oeufs
10. **Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg in the finished product.
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l
11. **Soia e prodotti a base di soia**
Soybeans and derived
Soja et produits à base de soja
12. **Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame and derived
Graines de sésame e produits à base de graines de sésame
13. **Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and derived
Moutarde et produits à base de moutarde
14. **Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and derived
Céleri et produits à base de céleri

Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante

For any kind of food intolerance or allergy please ask to our restaurant staff
Pour tout type d'intolérance alimentaire ou d'allergie s'il vous plaît demander à notre personnel de restaurant