

Dessert

TIRAMISÙ 20€

SEADAS 20€

Large traditional Sardinian ravioli filled with cheese, fried and drizzled with honey

PICCOLI BABÀ AL LIMONCELLO 20€

Mini sponge cake soaked in limoncello

SPUMA DI YOGURT

CON FRUTTI DI BOSCO 20€

Yogurt foam with fresh wild berries

SWEET WORLD DUE.ZERO 25€

Meringue sphere filled with Chantilly cream and strawberries, topped with a hot ginger chocolate sauce

LA MELA DEL PECCATO 30€

The apple of sin

RIDERE DI GUSTO... 45€

Sweet laughs

FRUTTINI GELATO

DELLA COSTIERA AMALFITANA 35€

Fruit flavored gelato of the Amalfi Coast

I NOSTRI GELATI E SORBETTI 20€

Artisanal gelato and sorbets

GRAN PLATEAU DI FRUTTA, FRUTTINI

GELATO, SORBETTI E GELATI 300€

Plateau of seasonal fruit, fruit flavored gelato, sorbets and assorted artisanal gelato

Vini da dessert e non solo

Dessert wines and more

ANGIALIS, CANTINE ARGIOLAS

Uvaggio: Nasco, Malvasia

Regione: Sardegna

bottiglia, bottle 140€ al calice, by the glass 30€

ANGHELU RUJU, CANTINE SELLA & MOSCA

Uvaggio: Cannonau

Regione: Sardegna

bottiglia, bottle 120€ al calice, by the glass 25€

MUFFATO DELLA SALA, MARCHESI DI ANTINORI

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Grechetto,

Traminer, Semillon e Riesling

Regione: Toscana

bottiglia, bottle 160€ al calice, by the glass 35€

SAUTERNES KRESSMANN

Uvaggio: Sauvignon, Semilon

Regione: Francia Bordeaux

bottiglia, bottle 120€ al calice, by the glass 25€

MOSCATO DEI VIGNAIOLI, CERETTO

Uvaggio: Moscato d'asti D.O.C.G.

Regione: Piemonte

bottiglia, bottle 120€ al calice, by the glass 25€