

## Dessert

Pistachio Praline Semifreddo

Cardamom and Sugar Zeppole  
with Texas honey and mascarpone gelato

Cinnamon Cheesecake  
with whiskey spiced apples and apple cider gastrique

Classic Tiramisu  
with marsala cream, chocolate ganache  
and toasted hazelnuts

Each Dessert 8.50

## Dessert and After Dinner Drinks

<b>Vin Santo del Chianti Classico "La Chimera" Monsanto '05</b>	20
<b>Vin Santo, Occhio di Pernice, Badia a Coltibuono '05</b>	25
<b>Ramandolo, La Roncaia '06</b>	25
<b>Brachetto d'Acqui, Briada Giacomo Bologna '13</b>	25
<b>Moscato d'Asti "Surgal" Elio Perrone '15</b>	25
<b>Recioto di Soave "La Perlara" Ca' Rugate '14</b>	18
<b>Recioto della Valpolicella classico, Tenuta Buglioni '11</b>	18
<b>Passito di Pantelleria, Ben Rye' Donnafugaita '15</b>	18
<b>Passito, Albana di Romagna, Bissoni '09</b>	18
<b>Barolo Chinato G.D. Vajra</b>	20
<b>Grappa, Bartolo Nardini</b>	16
<b>Grappa di Barolo Santa Teresa dei F.ii Marolo</b>	16
<b>Grappa di Brunello Santa Teresa dei F.ii Marolo</b>	17
<b>Ruby Porto, Croft Reserve NV</b>	16
<b>Porto LBV, Taylor Fladgate '11</b>	16
<b>Porto Vintage, Fonseca '09</b>	26
<b>Armagnac, Comte de Lauvia 12 yrs</b>	16
<b>Cognac Courvoisier, VSOP</b>	15
<b>Cognac, Remy Martin XO</b>	35
<b>Germain – Robin, Craft Method Brandy</b>	15
<b>Solera Grand-Reserva Brandy de Jerez, Emilia Lustau</b>	16
<b>Calvados, Reserve VSOP, Chauffe Coeur</b>	14