

## Dessert & Vini

Sablé alle Noci e Cioccolato alle Spezie con Gelato allo Zenzero  
*Walnuts and Spices Chocolate Sablé with Ginger Ice Cream*

\*\*\*

**Pedro Ximénez Ray Fernando de Castilla € 6,00**

Tortino Caldo al Cioccolato Fondente e Salsa alla Vaniglia  
*Warm Chocolate Cake with Vanilla Sauce*

\*\*\*

**Recioto della Valpolicella Classico Bussola 2011 € 14,50**

Semifreddo ai Cantucci  
*Cantucci Biscuits Parfait*

\*\*\*

**Tre Rose DOC Vinsanto di Montepulciano 2008 € 13,00**

Cantucci di Nostra Produzione e Vin Santo  
*Home-Made Cantucci Biscuits with Vin Santo*

Caldo Freddo Toscano:  
La Goccia di Ricciarelli, il Cannolo di Panforte  
e il Gelato al Panpepato

*The Tuscan Warm and Cold:  
Tear of Ricciarelli Biscuits Wrapped with Chocolate,  
Roll of Siena's Panforte and Panpepato Ice Cream*

\*\*\*

**Il Muffato IGT Canneto 2012 € 6,00**

Crema Bruciata ai Pistacchi di Bronte  
*Pistachios Cream Brûlée*

\*\*\*

**Solidea DOC Passito di Pantelleria 2012 € 9,50**

Gelati e Sorbetti Artigianali  
*Home-made Ice-Cream and Sorbet*

**Dessert € 9,00**