



Paula's

DESSERT WINES

SAUTERNE Maison Nicolas 2006	15
MUFFO Sergio Mottura 2007	18
PASSITO DI PANTELLERIA	15
Ben Rye Donnafugata	
MUSCAT DESRIVESALTES	12
SAMBUCA	12
LIMONCELLO	12
SOL CERRUTI PASSITO	15
VINSANTO CEPPEO 2004	15

AMARI

CYNAR	10
PERGONE (ABRUZZO)	10
AMARO SIBILLA	10
AMARO SANTA MARIA	10
AMARO AVERNA	10
AMARO NONINO	10
AMARO CIOCIARO	10
FERNET BRANCA	10

GRAPPA

TORRE DI LUNA (Pinot Grigio)	12
BERTAGNOLI (Moscato)	14
BERTAGNOLI (Amarone)	14
BERTAGNOLI (Teroldego)	14
BRIC GAIAN (Moscato)	30
ROCCANIVO (Barbera)	30
BATASIOLO (Barolo)	16
MAROLO (Brunello)	14
MAROLO (Barolo)	14
MAROLO (Moscato)	14
MONTANARO (Barbaresco)	15
MONTANARO (Nebbiolo di Barolo)	14
MILLA (Chamomile)	12
GRAN SASSO	10
(House Grappa from Abruzzo)	

PORTS

GRAHAM Six Grapes	12
WARRE'S Ruby Port	12
FONSECA Ruby Port	12
NOVAL Fine Ruby Port	12
NOVAL Black Port	12
NOVAL 10 Year Tawny	12
TAYLOR FLADGATE	12
Late Bottled Vintage 2007	
CROFT Fine Ruby Port	14

COGNACS

MAISON SURENNE Petit Champagne	15
HINE COGNAC	14
REMY MARTIN	14
REMY MARTIN XO	18
REMY MARTIN VSOP	16

DOLCI

ALL DESSERTS 10 each

MOUSSE DI CIOCCOLATO

Whipped Cream and Chocolate Mousse

MOUSSE DI LIMONE

Lemon Mousse

CROSTATA DI RICOTTA E CIOCCOLATO

Ricotta and Chocolate Tart

GELATO CON FICHI

Vanilla Ice Cream, Port Stewed Figs

TORTINO DI MELE

Apple Turnover, Vanilla Gelato

GELATO DI TARTUFO

Ice Cream Rolled in Dark Chocolate Bits

TORTA DI RICOTTA

Ricotta and Mascarpone Cheesecake,
Amarena Cherry Compote

TORTA DI LIMONE

Lemon Tart

TORTINO DI CIOCCOLATO

Individual Flourless Chocolate Cake,
Vanilla Gelato

FRUTTA CON ZABAIONE

Seasonal Berries, Chilled Zabaione

TIRAMISU

Espresso Soaked Ladyfingers,
Mascarpone with Chocolate Bits,
Cocoa Powder

BISCOTTI 6.00

COFFEES AND TEAS

COFFEE OR TEA	3.00
CAPPUCCINO	4.50
ESPRESSO	3.50
DOUBLE ESPRESSO	4.00
MACCHIATO	3.50