

DESSERT WINES

SAUTERNE Maison Nicolas 2006	18
MUFFO Serfio Mottura 2007	18
PASSITO Ben Rye	16
MUSCAT DE RIVESALTES	16

AMARI & DIGESTIVI

LIMONCELLO	14
SAMBUCA	14
SAMBUCA BLACK	16
CYNAR	12
PERGONE (ABRUZZO)	12
FERNET BRANCA	12
AMARO NONINO	12
AMARO CIOCIARO	12
AMARO MONTENEGRO	12
AMARO AVERNA	12

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)	14

PORTS

GRAHAM Six Grapes	12
WARRE'S Ruby Port	12
FONSECA Ruby Port	12
TAYLOR FLADGATE	12
Late Bottled Vintage 2011	14
GRAHAMS FINE RUBY	12

COGNACS & CALVADOS

MAISON SURENNE Petit Champagne	16
HENNESSY	16
REMY MARTIN - 1738	18
REMY MARTIN - XO	40
REMY MARTIN - VSOP	18
COURVOISIER - VS	16
BUSHEL	16

DOLCI

ALL DESSERTS 12 each

MOUSSE DI CIOCCOLATO

Whipped Cream and Chocolate Mousse

MOUSSE DI LIMONE

Lemon Mousse

CRÈME CARAMEL

Custard dessert topped with soft caramel

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,
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

7

COFFEES AND TEAS

COFFEE OR TEA	4
CAPPUCCINO	5
ESPRESSO	4
DOUBLE ESPRESSO	5