

Dolce - Postre

Limmonissimo

"Crema de limón con praliné de avellana y merengue crujiente". 12

Tiramisú Noi

12

Panna Cotta

"Panna cotta de vainilla, melocotón, flor de sauco con cítricos y menta". 12

Canolo Siciliano

"Masa crujiente rellena de ricota de oveja, chocolate y pistachos". 12

Caffé affogato

"Helado de vainilla de Madagascar, caramelo toffee, PX, nibs de cacao y café espresso". 10

Dolce - Dessert

Limmonissimo

"Lemon cream with hazelnut praline and crispy meringue". 12

Tiramisú Noi

12

Panna Cotta

"Vanilla, peach, elderflower, citrus and mint vanilla panna cotta". 12

Sicilian cannoli

"Crunchy dough filled with sheep's ricotta, chocolate and pistachio nuts". 12

Caffé affogato

"Madagascar vanilla ice cream, toffee caramel, PX, cocoa nibs and espresso coffee". 10

Vinos Dulces

Maximo

(Sauvignon Blanc)

Gracias a condiciones climáticas especiales, las uvas de Sauvignon Blanc son atacadas por el hongo Botrytis Cinerea, lo que da a este vino unos sabores y aromas increíblemente complejos. 10

Moscato Vigna Senza Nome

(Moscato)

Vino icónico de Piamonte producido con segunda refermentación en tanque de acero que valoriza las notas frescas y varietales de las uvas. 7

Ben Ryé

(Zibibbo)

Viticultura heroica de la isla de Pantelleria. Uno de los vinos dulces más famosos de Italia. Passito de uva zibibbo, elegante, afrutado y ligeramente sávido. 15

Santa Petronila

(Pedro Ximénez)

Criado en el sistema Jerezano de soleras. Notas a higos, regaliz y naranja amarga. 8

Sweet Wines

Maximo

(Sauvignon Blanc)

Thanks to special climatic conditions, Sauvignon Blanc grapes are attacked by the fungus Botrytis Cinerea, which gives this wine incredibly complex flavours and aromas. 10

Moscato Vigna Senza Nome

(Moscato)

Iconic wine from Piedmont produced with a second fermentation in a steel tank that enhances the fresh and varietal notes of the grapes. 7

Ben Ryé

(Zibibbo)

Heroic viticulture of the island of Santelleria. One of the most famous sweet wines in Italy. Passito from zibibbo grapes, elegant, fruity and slightly sapid. 15

Santa Petronila

(Pedro Ximénez)

Aged in the Jerezanode soleras system. Notes of figs, liquorice and bitter orange. 8