

Dolce - Postre

Limonissimo

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

12€

Tiramisú Noi

12€

Panna cotta

"Pana cotta de vainilla, salsa de higos e higos frescos"

12€

Canolo Siciliano

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

12€

Cioccolato e lampone

con gelato al 72%

"Chocolate en distintas texturas, con helado intenso de chocolate al 72% y contraste de frambuesa"

14€

Babà e mandarino

"Babá napolitano con salsa inglesa fría de mandarina, vainilla y un delicado toque de azahar"

12€

Caffè affogato

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

11€

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 pantellería. Unos 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€

Dolce - Dessert

Limonissimo

"Lemon cream, hazelnut praliné, vanilla
chantilly and italian meringue"

12€

Tiramisú Noi

12€

Panna cotta

"Vanilla panna cotta, fig coulis, and fresh figs"
12€

Sicilian cannoli

"Crunchy canolli filled with sweet ricotta
cheese, chocolate and pistachoes"
12€

Cioccolato e lampone

con gelato al 72%

"Chocolate in assorted textures, with intense
72% dark chocolate ice cream and a raspberry
contrast"
14€

Babá e mandarino

"Neapolitan baba with chilled mandarin
crème anglaise, vanilla, and a delicate touch of
orange blossom."
12€

Caffè affogato

"Madagascar vanilla ice cream, toffee caramel,
PX, cacao nibs and espresso coffee"
11€

Sweet wines

Maximo

(Sauvignon Blanc)

Thanks to a specific climate condition, the sweet Sauvignon Blanc grapes, are affected by the Botrytis Cinerea fungi, which adds incredibly complex flavours to this wine.

10€

Moscato Vigna

Senza Nome

(Moscato)

Iconic Piemonte wine, produced with a second fermentation in stainless steel tank which enhances fresh notes and the variety of the grape.

7€

Ben Ryé

(Zibibbo)

Heroic viticulture from Pantelleria island. One of the most famous sweet wine of Italy. Passito of the "Zibibbo" grape, elegant, fruity and lightly sapid. A meditation wine.

15€

Santa Petronila

(Pedro Ximenez)

Aged wine with the solera system. Figs, Licorice and bitter orange notes.

8€