

Vini da Dessert	Sauternes 1 ^{er} Cru 2013	<i>Chateau Suduiraut</i>	€ 140,00
	Riesling Eiswein	<i>Dr. Loosen</i>	€ 60,00
	Vin Santo 2010	<i>Isole e Olena</i>	€ 115,00
	Vin Santo Occhio di Pernice 2007	<i>Badia a Coltibuono</i>	€ 115,00
	Passito di Pantelleria Padre della Vigna 2014	<i>Bukkuram</i>	€ 130,00

Grappe	Grappa Chardonnay	<i>Gaja & Rey</i>	€ 12,00
	Grappa di Barbaresco	<i>Produttori di Barbaresco</i>	€ 12,00
	Grappa di Tignanello	<i>Antinori</i>	€ 12,00
	Grappa di Sassicaia	<i>Jacopo Poli</i>	€ 18,00
	Moscato Bric del Gaian	<i>Berta</i>	€ 10,00
	Tre Soli Tre	<i>Berta</i>	€ 10,00
	Barbaresco	<i>Roagna</i>	€ 12,00

Acquavite	Distillato di Pera Williams	<i>G.E. Massenez</i>	€ 16,00
-----------	-----------------------------	----------------------	---------

Marsala	Marsala Sup. Ambra semisecco Heritage 1999	<i>F. Intorcias</i>	€ 12,00
	Marsala Sup Ambra doc Vintage 2004	<i>F. Intorcias</i>	€ 9,00
	Marsala secco Heritage Vintage 1980	<i>F. Intorcias</i>	€ 15,00

Rum	Rhum très vieux Vsop Saint Etienne	<i>Martinica</i>	€ 13,00
	Guadalupe 19yrs	<i>Moon Import</i>	€ 22,00
	I Pappagalli 10yrs	<i>Jamaica</i>	€ 15,00
	Zacapa Cent. 23yrs	<i>Guatemala</i>	€ 12,00
	Zacapa Cent. 25 Xo	<i>Guatemala</i>	€ 16,00
	Vigia Gran Reserva 18yrs	<i>Cuba</i>	€ 15,00

Canadian Whiskey	Crowne Royale	<i>Canada</i>	€ 10,00
------------------	---------------	---------------	---------

Scotch, Blended & Single Malt	Lagavulin 16yrs	<i>Islay</i>	€ 10,00
	Laphroaig 10yrs	<i>Islay</i>	€ 10,00
	Glen Grant	<i>Speyside</i>	€ 8,00
	Glenfiddich 12 yrs	<i>Speyside</i>	€ 10,00
	Glenmorangie The Original	<i>Tayne</i>	€ 9,00
	J. Walker Double Black Label 12 yrs	<i>Scotch</i>	€ 12,00
	Oban 14yrs	<i>West Highlands</i>	€ 10,00
	Talisker 10yrs	<i>Skye</i>	€ 10,00
	The Glenlivet 12yrs	<i>Speyside</i>	€ 9,00
	Samaroli 2009	<i>Isle of Jura</i>	€ 12,00

Bourbon	Knob Creek 9yrs	<i>U.S.A.</i>	€ 10,00
---------	-----------------	---------------	---------

Armagnac	Bas Armagnac Noire 1995	<i>Chateau de Castex</i>	€ 24,00
	Bas Armagnac Noire 2000	<i>Chateau de Castex</i>	€ 19,00
	Domaine d'Aurensan 15yrs	<i>Domaine d'Aurensan</i>	€ 14,00

Brandy	Cardenal Mendoza		€ 10,00
	Solera Ximenez Spinoza		€ 14,00
	Vecchia Romagna		€ 8,00

Calvados	Les Vergers de la Moriniere 1998		€ 22,00
	Les Vergers de la Moriniere 2006		€ 12,00
	Les Vergers de la Moriniere 2008		€ 10,00

Cognac	Frapin VSOP		€ 15,00
	Frapin Chateau Fontpinot XO		€ 24,00
	Park XO		€ 15,00
	Frapin V.I.P XO		€ 12,00
	Chevalier du Florac		€ 12,00

Porto	Sao Pedro Tawny 10yrs	€ 10,00
	Sao Pedro Tawny 20yrs	€ 16,00
	Sandeman	€ 9,00

Sherry	Pedro Ximenez Hidalgo 20yrs	€ 10,00
--------	-----------------------------	---------

Liquori	Liquori e Amari Nazionali	€ 8,00
	Liquori e Amari Esteri	€ 10,00
	Liquori Premium	€ 12,00
	Limoncello - Finocchietto	€ 6,00
	Nocillo E' Curti	€ 7,00

Hot drinks	Espresso	€ 4,00
	Espresso Macchiato	€ 4,00
	Doppio Espresso	€ 6,00
	Decaffeinato	€ 4,00
	Orzo	€ 4,00
	Americano	€ 4,00
	Cappuccino	€ 6,00
	Latte Macchiato	€ 6,00
	Tè e Tisane biologiche	€ 6,00
	Infuso di Menta fresca	€ 6,00
Infuso Limone e Zenzero	€ 6,00	

Dolci • Dessert

Taco, mousse al mascarpone e frutti rossi € 16,00
*Taco with mascarpone cheese mousse,
red fruits, raspberry sorbet*
Moscatto Rosa F. Haas € 10,00

Tarte al cioccolato fondente, cremoso al latte,
pop corn e arachidi caramellate € 16,00
*Dark chocolate tarte with white chocolate
ice cream, caramelized pop corn and peanut*
Liquore di Aglianico Amarenico A. Castello € 10,00

Yogurt, fragole, limone e limoncello € 16,00
*Yogurt mousse, meringue,
strawberries, limoncello sorbet*
Sauternes Castelnau Chateau Suduiraut € 14,00

Panna cotta al caffè, muesli croccante,
girella con crema alla nocciola € 16,00
*Coffee pannacotta with chocolate granola,
sticky bun with hazelnut cream*
Espresso Martini € 15,00

Ricotta, pera al rum, cereali e noci € 16,00
Fresh ricotta cheese, rum pear, grains and nuts
Passito di Fiano Janus C. Riccio € 10,00

Gelati e sorbetti fatti in casa € 12,00
Home made ice cream and sorbet
Selezione dei nostri vermouth