

## ***DOLCI***

£9.50

### ***Seadas***

*Fried Sardinian ravioli filled with pecorino cheese and lemon zest with a drizzle of honey*

*Try it with: 2017 Angialis, Vendemmia tardiva, Argiolas £22.50*

### ***Tortino di mandorle con rabarbaro e gelato alla cannella***

*Almond and rhubarb cake with cinnamon ice-cream*

*Try it with: 2021 Ben Ryé, Passito di Pantelleria, Donnafugata £25.50*

### ***Tiramisú nella cialda***

*Home-made Tiramisú served in a crunchy basket*

*Try it with: 2020 Comtess, Passito dell'Alto Adige, St. Michael-Eppan £25.50*

### ***Fondante di cioccolato con gelato alla vaniglia***

*Warm chocolate fondant with vanilla ice-cream (allow 10 mins.)*

*Try it with: 2015 Muscatel Tardi, Moscato Passito del Piemonte, Beni di Batasiolo £25.50*

### ***Affogato al caffè***

*Vanilla ice-cream with an espresso shot*

### ***Gelato di nocciola e pistacchio con croccante di nocciola***

*Hazelnut and pistachio ice-cream with a hazelnut caramel crunch*

### ***Sorbetto di limone e frutto della passione con frutti di bosco freschi***

*Lemon and passion fruit sorbet with fresh woodland berries*

### ***Sgroppino***

*Absolut vodka, lemon sorbet and fresh mint leaves £14.50*

### ***Selezione di formaggi italiani serviti con miele e mostarde di frutta casalinghe***

*Selection of Italian cheese served with honey and home-made fruit mustards £14.50*

*Try it with: 2013 Moscato dello Zucco, Moscato passito del Partinico, Cusumano £20.50*

**Please inform Lucio, Dario or Mirko if there are any allergies we are to be made aware of.**

**A discretionary 12.5% service will be added to your bill**

## CAFFÈ e TÈ

*Espresso* £3.50 *Double* £7.00

*Macchiato, Caffè-latte, Cappuccino* £4.00

*Tè, Tè alla menta, Camomilla, Canarino o Infusione di menta fresca*

*Breakfast tea, Fresh mint tea, Camomile, Peppermint, Hot water with lemon peel* £4.00

*Caffè Irlandese - Irish coffee* £15.50

*Caffè Roiale – Royal coffee* £17.50

*Caffè al rum dei Caraibi – Sailor Jerry's coffee with spiced Caribbean rum* £17.50

\*\*\*\*\*

## VINI DOLCI - SWEET WINES

*By the glass*

*2015 Vinsanto del Chianti Classico, Badia di Morrona, served with cantucci* £18.50

*2013 Moscato dello Zucco, Moscato Passito del Partinico, Cusumano* £20.50

*1999 Port wine, Casa Santa Eufemia* £22.50

*2017 Angialis, Vendemmia tardiva, Argiolas* £22.50

*2015 Muscatel Tardi, Moscato Passito del Piemonte, Beni di Batasiolo* £25.50

*2020 Comtess, Passito dell'Alto Adige, St. Michael-Eppan* £25.50

*2021 Ben Ryé, Passito di Pantelleria, Donnafugata* £25.50

## VINI DOLCI - SWEET WINES

*By the bottle*

*2018 Moscato D'Asti (sparkling), Bosc D'la Rei, Beni di Batasiolo (Piemonte)* £40.00

*2015 Vinsanto del Chianti Classico, Badia di Morrona, served with cantucci (½bott)* £65.00

*2012 Melizie, Fiano Passito, Mastroberardino (½bott)* £69.00

*2013 Moscato dello Zucco, Moscato Passito del Partinico, Cusumano (½bott)* £82.00

*2020 Comtess, Passito del'Alto Adige, St. Michael-Eppan (½bott)* £85.00

*2017 Angialis, Vendemmia tardiva, Argiolas (½bott)* £85.00

*2015 Muscatel Tardi, Moscato Passito del Piemonte, Beni di Batasiolo (½bott)* £90.00

*2007 Arkezia, Muffo di San Sisto, Fazi Battaglia (½bott)* £95.00

*2006 Picolit del Collio, Pighin (½bott)* £105.00

*2021 Ben Ryé, Passito di Pantelleria, Donnafugata (½bott)* £105.00

*2006 Tordiruta, Verdicchio Passito dei Castelli di Jesi, Moncaro (½bott)* £125.00

*1985 Vintage Port, Smith Woodhouse, Oporto* £155.00

**Please inform Lucio, Dario or Mirko if there are any allergies we are to be made aware of.**

**A discretionary 12.5% service will be added to your bill**