

DESSERTS	Dark Chocolate Mousse	7.50
	<i>Passion fruit & hazelnut croccanti</i>	
	<i>Recioto della Valpolicella Classico Nicolis 2009</i>	12.20
	Burnt Amalfi Lemon & Saffron Tart	7.75
	<i>Pistachio ice cream</i>	
	<i>Suavia Recioto di Soave 'Acinatum' 2008</i>	14.00
	Tiramisú	6.95
	<i>Mascarpone, Marsala, coffee & savoiardi</i>	
	<i>Cocktail pairing 'It's not Tiramisu'</i>	10.00
	Rose Pannacotta	7.50
<i>Strawberries & honeycomb</i>		
<i>Vin Santo Chianti Classico 2010</i>	10.50	
Formaggi	9.75	
<i>Selection of artisan cheese</i>		
Home-made ice creams & sorbets	5.75	

DESSERT WINE DV	Zibibbo, Morsi di Luce Florio 2010	8.50
	Vin Santo Chianti Classico 2010	10.00
	Aleatico Passito, Masseria Li Veli 2007	12.50
	<i>Suavia Recioto di Soave 'Acinatum' 2008</i>	14.00
	<i>Recioto della Valpolicella Nicolis 2009</i>	12.20