

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 'Acinatium' 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 'Acinatium' 2008</i>	14.00
<i>Recioto della Valpolicella Nicolis 2009</i>	12.20