

## ***-DIGESTIVI-***

### **EUROPEI(ITA/ESP/FRA)**

LIMONCELLO	15
VIN SANTO DEL CHIANTI ‘BELCARO’, SAN FELICE	18
PASSITO SAGRANTINO DI MONTEFALCO SCACCIADIAVOLI 2012	16
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA, PROVOLA	15
SAUTERNES CHATEAU GUIRAUD-2016	19
PEDRO XIMENEZ ALVEAR-2018	18

### ***-GRAPPA-***

POLI ELEGANTE PINOT NOIR	17
SARPA DI POLI	18
POLI VESPAIOLO	38
POLI TORCOLATO	38
POLI DI SASSICAIA	45
NONINO GRAPPA DI MERLOT	25
NONINO GRAPPA DI MOSCATO	25

### ***-AMARO-***

AMARO MONTENEGRO	15
VECCHIO AMARO DEL CAPO	16

### ***-PORTO/MADEIRA***

TAWNY PORTO, QUINTA DO INFANTADO	12
10YR TAWNY ‘DONA ANTONIA’, FERREIRA	14
20YR TAWNY ‘DONA ANTONIA’, FERREIRA	16
LATE BOTTLE VINTAGE PORTA 2015, FERREIRA	22
MADEIRA 10YR “MALMSEY”, BROADBENT	20

**-CAFFE' PER LA GOVINEZZA-**

Café | Cortina coffee blend

<b>ESPRESSO</b>	<b>6</b>
<b>CAPPUCINO</b>	<b>6</b>
<b>CAFFE' AMERICANO</b>	<b>6</b>

**-CIOCCOLATE CALDE (HOT CHOCOLATE)-**

<b>NOCCIOLE</b>	<b>14</b>
-----------------	-----------

*-Frangelico whipped cream, cocoa powder*

<b>CREMA DI CAFFE</b>	<b>14</b>
-----------------------	-----------

*Baileys, whipped cream, cinnamon*

<b>AMARETTO</b>	<b>14</b>
-----------------	-----------

*Amaretto di Saronno, whipped cream, amaretto crunch*

<b>SPANISH CAFFE</b>	<b>16</b>
----------------------	-----------

**-UN DOLCE FINALE- “a sweet end”**

*‘tutto cio di cui hai bisogno e amore...e dolce  
-all you need is love...and dessert-*

<b>AFFOGATO AL CAFFEE</b>	<b>15</b>
---------------------------	-----------

*Vanilla gelato topped with a shot of warm espresso*

<b>GELATO FATTO IN CASA</b>	<b>14</b>
-----------------------------	-----------

*-House-made gelato flavors - inquire*

<b>SOGNO NERO CON GELATO AL CAFFE</b>	<b>15</b>
---------------------------------------	-----------

*Flourless chocolate cake, espresso gelato, berry compote*

<b>CREMA COTTA CON ZUCCHERO DI CANNA E FIOCCHI DI COCCA ARROSTITI</b>	<b>16</b>
---	-----------

*Crème brulee, toasted coconut flakes or if you prefer...with  
fresh berry reduction*

<b>PANNA COTTA DI STAGIONE</b>	<b>15</b>
--------------------------------	-----------

*Inquire with server for the seasonal panna cotta flavor*

<b>TORTA DIPLOMATICA</b>	<b>16</b>
--------------------------	-----------

*Puff pastry, pistachio sponge cake crème pâtissier*

<b>MILLEFOGLIE AL CAFFE E CIOCCOLATO</b>	<b>16</b>
--	-----------

*16-layer chocolate crepes, espresso Chantilly cream*

<b>‘TORTA DELLA CASA’</b>	<b>16</b>
---------------------------	-----------