

Vini da Dessert

Dessert Wines

Krysos, Vendemmia tardiva – Feudo Disisa	€ 8,00
Ben Rye, Passito di Pantelleria – Donnafugata	€ 8,00
Turbé, Passito di Pantelleria – Murana	€ 8,00
Bukkuram, Sole d'Agosto – Marco De Bartoli	€ 10,00
Marsala Vecchio Samperi – Marco De Bartoli	€ 12,00
Marsala Vergine Soleras 20 anni – Rallo	€ 12,00

Amari & Liquori

Amari & Liquor

Limoncello – Ciomod	€ 5,00
Finocchietto – Ciomod	€ 5,00
Amara – Rossa	€ 5,00
Lumìa - Magiantosa	€ 5,00
Averna	€ 5,00
Averna “Don Salvatore”	€ 5,00
Cynar	€ 5,00
Bràulio – Bormio	€ 5,00
Monte Arcosu, Mirto di Sardegna – Zedda Piras	€ 5,00
Vecchio Amaro del Capo – Caffo	€ 5,00
Petrus – B.K.	€ 5,00
Nepeta	€ 5,00
Fernet – Antica Distilleria Quaglia	€ 5,00
Indigeno	€ 8,00
Genepy – Palent	€ 8,00

Distillati

Distillates

<i>Grappa Bianca 903 – Bonaventura Maschio</i>	€ 5,00
<i>Grappa Barrique 903 – Bonaventura Maschio</i>	€ 5,00
<i>Grappa Ben Rye – Donnafugata</i>	€ 8,00
<i>Grappa Chardonnay – Tasca d'Almerita</i>	€ 8,00
<i>Grappa Rosso del Conte – Tasca d'Almerita</i>	€ 8,00
<i>Grappa da Verdicchio – La Monacesca</i>	€ 8,00
<i>Grappa Evo – Enoglam</i>	€ 10,00
<i>Grappa Fumo – Enoglam</i>	€ 10,00
<i>Brandy, DWine – Enoglam</i>	€ 10,00
<i>Brandy de Jerez – Guarda Canton</i>	€ 12,00
<i>Belle de Brillet, Poire & Cognac – Brillet</i>	€ 10,00
<i>1er Cru du Cognac Reserve Grand Champagne</i>	
<i>Esprit des Dieux – Pierre Ferrand</i>	€ 14,00
<i>Daron Calvados – Maison Ferrand</i>	€ 12,00
<i>Rum Mantuano – Diplomatico</i>	€ 10,00
<i>Tokinoka Whisky – WhiteOak</i>	€ 15,00
<i>Small Batch, Bourbon Whiskey – Elijah Craig</i>	€ 15,00
<i>Single malt Scotch whisky 12 years – The Dalmore</i>	€ 18,00

Sostanze o prodotti che provocano allergie intolleranze

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro
13. Lupini
14. Molluschi

Substances or products causing allergies or intolerances

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat emmer, kamut, their derivative strains and by-products
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentration above 10mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products based on molluscs

Menu Dessert

€ 10.00

Cheesecake (1,3,7,8)

Cheesecake allo yogurt di bufala e limone con lamponi ghiacciati
Cheesecake by buffalo yogurt and lemon with frozen raspberry

Uovo di Colombo (8)

Latte di mandorla, frutto della passione, crumble al pistacchio di Bronte e olio EVO

Almond milk, passion fruit, crumble of pistachio from Bronte and olive oil

Il Cannolo (1,3,7,8)

di ricotta vaccina, crema inglese al pistacchio e cremolata di fichi
with ricotta cheese, English cream with pistachio from Bronte and figs ice cream

Oromisù (1,3,7)

Savoiardo alla vaniglia, crema allo zabaione aromatizzata al Marsala "Vecchio Samperi", caffè Bio Moak e zafferano siciliano
Vanilla "Savoiardo", zabaione cream flavoured with Marsala "Vecchio Samperi" and Bio Moak coffee with Sicilian saffron

Rocher (1,3,7,8)

Cremoso alle nocciole, cuore alla gianduia, gelato al caramello salato e crumble al cioccolato

Hazelnut creamy, gianduia heart, salted caramel ice cream and chocolate crumble

Caffetteria

Coffee

<i>Caffè Special selection Moak espresso</i>	€ 2,00
<i>Caffè decaffeinato</i>	€ 2,00
<i>Ginseng</i>	€ 3,00
<i>Orzo</i>	€ 3,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Caffè macchiato</i>	€ 2,50
<i>Latte</i>	€ 3,00