

OUR FINEST

COGNAC MARTELL CHANTELOUP	60
COGNAC LOUIS XIII	380
TEQUILA GRAN PATRON BURDEOS	120
TEQUILA DON JULIO REAL	100
RUM ZACAPA X.O.	40
RUM HAVANA CLUB 15 Y.	55
SCOTCH CHIVAS 38 "STONE OF DESTINY"	90
SCOTCH J.WALKER BLUE LABEL	60
SCOTCH JURA 30 Y.	120
SCOTCH J.W "SONS OF ODYSSEY"	150
SCOTCH CHIVAS " THE ICON "	500

DIGESTIVI

LIMONCELLO, SAMBUCA, SAMBUCA AL CAFFE "IZZI"	14
MIRTO, FRANGELICO	16
AMARETTO DI SARONNO, BAILEY'S, GAMBRINUS	16
AMARO ERBES PREMIUM, GRAND RISERVA "IZZI"	16
AMARO AVERNA, MONTENEGRO, LUCANO	16
AMARO FERNET BRANCA, BRANCA MENTA	16
AMARO JAGERMEISTER	16

GRAPPE ITALIANE

NONINO CHARDONNAY	18
TIGNANELLO	20
LUCE DELLA VITE	20
BERTA TRE SOLI, NEBBIOLO	35
BERTA ROCCANIVO, BERBERA	35
BERTA BRIC DEL GAIAN, MOSCATO	35
BERTA MAGIA	40
BERTA RISERVA DEL FONDATORE	55
GAJA ROSSJ BASS	25
GAJA SITO MORESCO	25

DESSERT WINE

VENTUS MOSCATO	14
PORTO RAMOS PINTO 10 Y.	15
VIN SANTO CASTEL DI BROLIO	20
PORTO RAMOS PINTO 20 Y.	25

PLEASE ASK YOUR SERVER FOR OUR FULL BAR
& FINE CIGARS MENU

TIRAMISU

TRADITIONAL ITALIAN DESSERT
DESSERT TRADITIONNEL ITALIEN
16 €

PANNA COTTA

WITH FRESH BERRIES OR NUTELLA OR CHOCOLATE SAUCE
AVEC FRUITS DES BOIS FRAIS OU NUTELLA OU SAUCE CHOCOLAT
18 €

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

PISTACHIO AND RASPBERRY SEMIFREDDO
SEMIFREDDO PISTACHE ET FRAMBOISE
18

CROCCANTE AL CARAMELLO

CRUNCHY CARAMEL CAKE WITH HAZELNUT AND CHOCOLATE
MOUSSE
GATEAUX CROUSTILLANT AU CARAMEL AVEC NOISETTES ET
CHOCOLAT
18

CHEESECAKE

CHEESECAKE WITH CHOCOLATE OR FRESH BERRIES
AVEC FRUITS DES BOIS FRAIS OU NUTELLA OU SAUCE CHOCOLAT
18

CREME CARAMEL

CREME CARAMEL
16

FRUTTI DI BOSCO

FRESH BERRIES SALAD
SALAD DE FRUITS DES BOIS FRAIS
20 €

AFFOGATO AL CAFFE

COFFE SEMIFREDDO WITH ESPRESSO SHOT ON TOP
DESSERT GLACE AU CAFE
18 €

CREMA DI AMARETTO

CHANTILLY CREAM, AMARETTO BISCUITS AND GRAND MARNIER
CREME CHANTILLY AVEC DES BISCUITS A L'AMARETTO PARFUMES
AU GRAND MARNIER
16 €

ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE
TOUS NOS DESSERTS SONT FAIT MAISON