

DESSERT WINES

SAUTERNE Maison Nicolas 2006	18
MUFFO Serfio Mottura 2007	18
PASSITO Ben Rye	16
MUSCAT DESRIVESALTES	16
SAMBUCA	14
LIMONCELLO	14

AMARI

CYNAR	12
PERGONE (ABRUZZO)	12
AMARO SIBILLA	12
AMARO SANTA MARIA	12
AMARO AVERNA	12
AMARO NONINO	12
AMARO CIOCIARO	12
FERNET BRANCA	12

GRAPPA

TORRE DI LUNA (Pinot Grigio)	12
BERTAGNOLI (Moscato)	14
BERTAGNOLI (Amarone)	14
BERTAGNOLI (Teroldego)	14
BRIC GAIAN (Moscato)	30
ROCCANIVO (Barbera)	30
BATASIOLO (Barolo)	16
MAROLO (Brunello)	14
MAROLO (Barolo)	14
MAROLO (Moscato)	14
MONTANARO (Barbaresco)	15
MONTANARO (Nebbiolo di Barolo)	14
MILLA (Chamomile)	14

PORTS

GRAHAM Six Grapes	12
WARRE'S Ruby Port	12
FONSECA Ruby Port	12
TAYLOR FLADGATE	12
Late Bottled Vintage 2010	
CROFT Fine Ruby Port:	14

COGNACS

MAISON SURENNE Petit Champagne	16
HENNESSY	18
REMY MARTIN	16
REMY MARTIN XO	40
REMY MARTIN VSOP	18

DOLCI

ALL DESSERTS 10 each

MOUSSE DI CIOCCOLATO

Whipped Cream and Chocolate Mousse

MOUSSE DI LIMONE

Lemon Mousse

CROSTATA DI RICOTTA E CIOCCOLATO

Ricotta and Chocolate Tart

GELATO CON FICHI

Vanilla Ice Cream, Port Stewed Figs

TORTINO DI MELE

Apple Turnover, Vanilla Gelato

GELATO DI TARTUFO

Ice Cream Rolled in Dark Chocolate Bits

TORTA DI RICOTTA

Ricotta and Mascarpone Cheesecake,
Cherry Compote

TORTA DI LIMONE

Lemon Tart

TORTINO DI CIOCCOLATO

Individual Flourless Chocolate Cake,
Vanilla Gelato

FRUTTA CON ZABAIONE

Seasonal Berries, Chilled Zabaione

TIRAMISU

Espresso Soaked Ladyfingers,
Mascarpone with Chocolate Bits,
Cocoa Powder

BISCOTTI

6.00

COFFEES AND TEAS

COFFEE OR TEA	4.00
CAPPUCCINO	5.00
ESPRESSO	4.00
DOUBLE ESPRESSO	5.00