

VANILLA CRÈME BRÛLÉE

strawberry compote, housemade orange cake 8

pairing: Muffato 2008 Castello della Sala 14

CARAMEL MILLEFOGLIE

caramel pannacotta, caramelized puff pastry, caramel sauce 8

pairing: Amaro Nonino 'Quintessentia' 11

RASPBERRY BAVARESE

creme fraiche, pistachio cookie, raspberry puree 8

pairing: Moscato d'Asti 2014 Saracco 10

COCOA BUDINO

dark chocolate mousse, pistachio sabbiati 8

pairing: Recioto della Valpolicella Classico 2011 Mazzi 15

FIG TART

fig jam, frangipane, vanilla bean gelato 8

pairing: Moscadello di Montalcino 2012 Banfi 10

BUTTERMILK PANNACOTTA

orange blossom honey, grapefruit supremes 8

pairing: Prosecco Vigna Nuova NV 7

GELATI & SORBET

choose three flavors 6 | single scoop 2

coffee

peanut butter

basil

vanilla bean

ruby red grapefruit sorbet

COFFEE DRINKS

CAFFE ITALIANO	Amaretto di Saronno, Tuaca and brandy	8
CAFFE CORRETTO	espresso, Watershed 'Nocino' walnut liqueur	7
AFFOGATO ALL'ARANCIA	vanilla gelato, Grand Marnier and espresso	12

DESSERT WINES

MOSCATO D'ASTI	<i>Saracco</i> Piemonte, IT 2014	9
VIN SANTO	<i>Felsina</i> Tuscany, IT 2005	15
MOSCADELLO DI MONTALCINO	<i>Banfi</i> 2012	10
MUFFATO	<i>Castello della Sala</i> Umbria, IT 2008	14
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO	<i>Mazzi</i> 2011	15

GRAPPA

GRAPPA DI BAROLO	<i>Moletto</i>	12
GRAPPA DI CHARDONNAY	<i>Nonino</i>	15
GRAPPA DI MERLOT	<i>Nonino</i>	15
GRAPPA DI MOSCATO	<i>Nonino</i>	15

DIGESTIFS

AMARO NONINO 'QUINTESENTIA'	<i>herbaceous, grape distillate aged in barrique</i>	11
BAROLO CHINATO VAJRA	<i>clove, juniper, cinnamon infused Barolo DOCG</i>	16
CARDAMARO	<i>cardoon, blessed thistle infused moscato</i>	10
CARPANO ANTICA	<i>rich, complex Italian vermouth</i>	11
CYNAR	<i>herbaceous, artichoke amaro</i>	10
FERNET BRANCA	<i>cardamom, anise amaro</i>	7
LIMONCELLO		10

PORT

GRAHAM'S 'Six Grapes' Ruby		8
WARRE'S Tawny 'Otima' 10-year		11
GRAHAM'S Tawny 20-year		14

COGNAC

HENNESSY VS		11
-------------	--	----