

## i Dolci

### *l'Affogato 8*

Cocoa-dusted Madagascar vanilla ice cream with caramelized hazelnuts, drowned in an espresso shot

### *il Bonet di Cioccolato 8*

Hazelnut & chocolate *bonet* with amaretto crunch gelato

### *i Cantucci con il Vin Santo 14*

Traditional homemade "Cantucci" biscuits served with VIN SANTO di Chianti Classico '02 la Sala (Toscana)

### *la Pannacotta 7*

Fresh vanilla pannacotta with strawberry sauce, 12 year-aged balsamic vinegar & shortbread cookie

### *il Tiramisu 7*

Traditional Mascarpone & espresso layer cake

### *il Tortino 8*

Warm pear, pistachio and frangipani tart with chocolate sauce & pistachio ice cream

### *Sorbetti e Gelati 9*

Please inquire about our daily selection of artisanal gelato & sorbet

## Dessert Wine

ALEATICO Cecilia '07 (Toscana)	\$15
PASSITO di PANTELLERIA "Ben Ryé" Donnafugata '07 (Sicilia)	\$13
BRACHETTO d'AQUI "le Donne dei Boschi" Ca' dei Mandorli '09 (Piemonte)	\$13

## Cognac & Brandy

HENNESSY V.S.	\$10
PEAR BRANDY Poli (distilled Williams pear from Sud Tyrol)	\$16
RÉMY V.S.O.P.	\$16
BRANDY Villa Zarri (trebbiano, sangiovese)	\$15

## Grappe

GRAPPA di AMARONE Allegrini	\$14
GRAPPA di TRAMINER Poli	\$13
GRAPPA di PROSECCO P. Zardetto	\$ 9
NARDINI Riserva (Pinot, Cabernet, Friulano)	\$13
SARPA Poli (Cabernet, Merlot)	\$13
POLI MIELE (honey liquor)	\$ 9