

# BRASSERIA

## DOLCI

### DOLCI

<b>Cheesecake e salsa ai frutti di bosco</b>	10,5
Cheesecake with mix berries coulis	
<i>Wine pairing - Dindarello 11</i>	
<b>Tiramisù</b>	10,5
The original tiramisù	
<i>Wine pairing - Vinsanto Chianti Classico 16</i>	
<b>Mousse alla Gianduia (GF)</b>	12
Gianduia chocolate mousse with caramel chocolate ganache and hazelnut	
<i>Wine pairing - Recioto della Valpolicella 13</i>	
<b>Strudel di Mele</b>	10,5
Apple strudel with vanilla sauce	
<i>Wine pairing - Palmargentina Rosè 10</i>	

### GELATI & SORBETTI

**Ice - cream & Sorbet Flavours**  
3.5 per scoop  
Vanilla, Chocolate, Hazelnut  
Coconut, Raspberry, Lemon, Mango

**Not Gelato (GF)(VE) 2.5 each**  
Guilt free, Plant-base  
choc icecream bite.

**Choose between:**  
Banana or Hazelnut & Cacao



### COFFEE & TEA

Espresso	3,5	Caffe latte	4	<b>Tea:</b> English Breakfast
Double Espresso	4	Flat White	4	Earl Grey - Green Tea - Jasmine
Macchiato	3,5	Matcha Latte	5,5	<b>Caffeine free:</b> Peppermint
Americano	3,5	Chai Latte	4,5	Rooibos - Fresh Mint
Cappuccino	4	Hot Chocolate	4,5	Lemon & Ginger - Red Berry
		Tea Infusions	3,8	Lemon Verbena - Chamomile

### GRAPPE

50ml

Grappa Tignanello Antinori	18
Grappa Nardini Bianca	13
Grappa Nardini Riserva	15
Grappa Stravecchia, Tenuta S.L.	18
Grappa Sassicaia di Bolgheri	25
Grappa Secca Francoli	12
Grappa Invecchiata Francoli	12

### LIQUORI

50ml

Amaro del Capo	9
Averna	9
Frangelico	9
Amaro Lucano	9
Amaretto Disaronno	9
Amaro Montenegro	9
Limoncello	9

### SWEET WINES

75ml

<b>Dindarello</b> Moscato	11
<b>Recioto della Valpolicella</b> Corvina, Rondinella, Molinara	13
<b>Palmargentina Rosè</b> Malvasia Groppello, Marzemino	10
<b>Vinsanto Chianti Classico</b> Sangiovese	16

(GF) Gluten-Free (VE) Vegan

**Allergies:** Please ask a member of staff for any questions regarding allergies. There is a suggested optional gratuity of 13.5% for our team.