



After Dinner Drinks & Digestifs

Amaro

- FERNET-BRANCA AMARO (MILAN) \$14*
- AVERNA AMARO (SICILY) \$16*
- LUCANO AMARO (BASILICATA) \$14*
- CAFFO VECCHIO AMARO DEL CAPO (CALABRIA) \$14*
- RAMAZZOTTI AMARO (PIEMONTE) \$16*
- NONINO AMARO (FRUILI) \$16*
- BRAULIO AMARO (BORMIO) \$16*
- CYNAR RICETTA (TERMOLI) \$14*
- ST. GEORGE BRUTO AMERICANO (CALIFORNIA) \$14*
- AMARO PEPE, ALTA GRADAZIONE \$14*

Grappa

- NONINO GRAPPA MUSCATO \$20*
- ANTICA DISTILLERIA INVITTI ARPEPE GRAPPA \$20*
- TIGNANELLO GRAPPA \$25*
- JACOPO POLI GRAPPA DI SASSICAIA \$40*

Dessert Wines

- ROAGNA BAROLO CHINATO \$25*
- PAOLO BEA, SANGRANTINO DI MONTEFALCO 'PASSITO' \$25*
- FELSINA VIN SANTO \$25*



Dessert Menu \$13

TIRAMISU

Lady Fingers, Mascarpone Mousse, Espresso, Cocoa

PROFITEROLES

Vanilla Cream Filled Cream Puff, Chocolate Sauce, Whipped Cream

PISTACHIO CAKE

Vanilla Sponge, Ricotta, Pistachio Mousse

TENERINA AL CIOCCOLATO

Flourless Chocolate Cake, Orange Caramel

AFFOGATO

Vanilla Ice Cream, Espresso, Whipped cream

