

## ***DOLCI***

£9.50

***Anguria Siciliana***  
*Sicilian watermelon*

### ***Seadas***

*Fried Sardinian ravioli filled with pecorino cheese and lemon zest with a drizzle of honey*

*Try it with: 2017 Angialis, Vendemmia tardiva, Argiolas £22.50*

***Semifreddo al limone e limoncello con meringa e salsa alla fragola***  
*Lemon and limoncello semifreddo with meringue and strawberry coulis*

*Try it with: 2021 Ben Ryé, Passito di Pantelleria, Donnafugata £25.50*

### ***Tiramisú nella cialda***

*Home-made Tiramisú served in a crunchy basket*

*Try it with: 2020 Comtess, Passito dell'Alto Adige, St. Michael-Eppan £25.50*

### ***Fondante di cioccolato con gelato alla vaniglia***

*Warm chocolate fondant with vanilla ice-cream (allow 10 mins.)*

*Try it with: 2015 Muscatel Tardi, Moscato Passito del Piemonte, Beni di Batasiolo £25.50*

### ***Affogato al caffè***

*Vanilla ice-cream with an espresso shot*

### ***Gelato di nocciola e pistacchio con croccante di nocciola***

*Hazelnut and pistachio ice-cream with a hazelnut caramel crunch*

### ***Sorbetto di limone e frutto della passione con frutti di bosco freschi***

*Lemon and passion fruit sorbet with fresh woodland berries*

### ***Sgroppino***

*Absolut vodka, lemon sorbet and fresh mint leaves £14.50*

### ***Selezione di formaggi italiani serviti con miele e mostarde di frutta casalinghe***

*Selection of Italian cheese served with honey and home-made fruit mustards £14.50*

*Try it with: 2013 Moscato dello Zucco, Moscato passito del Partinico, Cusumano £20.50*

**Please inform Lucio, Dario or Mirko if there are any allergies we are to be made aware of.**

**A discretionary 12.5% service will be added to your bill**

## CAFFÈ e TÈ

*Espresso £3.50 Double £7.00*

*Macchiato, Caffè-latte, Cappuccino £4.00*

*Tè, Tè alla menta, Camomilla, Canarino o Infusione di menta fresca*

*Breakfast tea, Fresh mint tea, Camomile, Peppermint, Hot water with lemon peel £4.00*

*Caffè Irlandese - Irish coffee £15.50*

*Caffè Roiale – Royal coffee £17.50*

*Caffè al rum dei Caraibi – Sailor Jerry's coffee with spiced Caribbean rum £17.50*

\*\*\*\*\*

## VINI DOLCI - SWEET WINES

*By the glass*

*2015 Vinsanto del Chianti Classico, Badia di Morrona, served with cantucci £18.50*

*2013 Moscato dello Zucco, Moscato Passito del Partinico, Cusumano £20.50*

*1999 Port wine, Casa Santa Eufemia £22.50*

*2017 Angialis, Vendemmia tardiva, Argiolas £22.50*

*2015 Muscatel Tardi, Moscato Passito del Piemonte, Beni di Batasiolo £25.50*

*2020 Comtess, Passito dell'Alto Adige, St. Michael-Eppan £25.50*

*2021 Ben Ryé, Passito di Pantelleria, Donnafugata £25.50*

## VINI DOLCI - SWEET WINES

*By the bottle*

*2018 Moscato D'Asti (sparkling), Bosc D'la Rei, Beni di Batasiolo (Piemonte) £40.00*

*2015 Vinsanto del Chianti Classico, Badia di Morrona, served with cantucci (½bott) £65.00*

*2012 Melizie, Fiano Passito, Mastroberardino (½bott) £69.00*

*2013 Moscato dello Zucco, Moscato Passito del Partinico, Cusumano (½bott) £82.00*

*2020 Comtess, Passito del'Alto Adige, St. Michael-Eppan (½bott) £85.00*

*2017 Angialis, Vendemmia tardiva, Argiolas (½bott) £85.00*

*2015 Muscatel Tardi, Moscato Passito del Piemonte, Beni di Batasiolo (½bott) £90.00*

*2007 Arkezia, Muffo di San Sisto, Fazi Battaglia (½bott) £95.00*

*2006 Picolit del Collio, Pighin (½bott) £105.00*

*2021 Ben Ryé, Passito di Pantelleria, Donnafugata (½bott) £105.00*

*2006 Tordiruta, Verdicchio Passito dei Castelli di Jesi, Moncaro (½bott) £125.00*

*1985 Vintage Port, Smith Woodhouse, Oporto £155.00*

**Please inform Lucio, Dario or Mirko if there are any allergies we are to be made aware of.**

**A discretionary 12.5% service will be added to your bill**