

(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivates*
2. *Crustaceans and derivates*
3. *Eggs and derivates*
4. *Fish and derivates*
5. *Peanuts and derivates*
6. *Soybeans and derivates*
7. *Milk and derivates (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivates*
9. *Celery and derivates*
10. *Mustard and derivates*
11. *Sesame seeds and derivates*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivates on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivates*
2. *Crustaceans and derivates*
3. *Eggs and derivates*
4. *Fish and derivates*
5. *Peanuts and derivates*
6. *Soybeans and derivates*
7. *Milk and derivates (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivates*
9. *Celery and derivates*
10. *Mustard and derivates*
11. *Sesame seeds and derivates*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivates on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato





(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato





(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato





(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivates*
2. *Crustaceans and derivates*
3. *Eggs and derivates*
4. *Fish and derivates*
5. *Peanuts and derivates*
6. *Soybeans and derivates*
7. *Milk and derivates (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivates*
9. *Celery and derivates*
10. *Mustard and derivates*
11. *Sesame seeds and derivates*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivates on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato





(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato





(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato





(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato



(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato





(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.  
(\* *Based on local market availability some of the products might have been frozen.*)

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupin and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*

## MENU' DEI DOLCI DESSERT MENU

## DOLCI DESSERT

Tiramisù del Cafè Romano con gelato al caffè € 12  
Tiramisù Cafè Romano Style with coffee ice cream  
1,3,7

Cheesecake ai frutti di bosco € 12  
Cheesecake with berries  
1,3,7,8

Semifreddo al passion fruit € 12  
Passion fruit parfait  
1,3,7

Fantasia di limone e zenzero € 10  
Ginger and lemon fantasy  
1,3,7,8,12

Delizia al cioccolato € 10  
Chocolate creamy parfait  
1,3,7,8

Tagliata di frutta di stagione € 12  
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati € 12  
Ice Cream Selection  
1,3,5,6,7,8

## VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Porto Graham's Vintage € 14  
Tawny Port Vintage

Porto Graham's 30 years € 18  
Tawny Port 30 years

Passito di Pantelleria "Ben Rye" € 12  
Donna Fugata – Sicilia  
Uve / Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari € 12  
Isole Eolie – Sicilia  
Uve / Malvasia

Muffato della sala € 12  
Antinori – Umbria  
Uve / Sauvignon, grechetto, traminer, riesling

Moscato rosa € 13  
Franz Hass – Trentino Alto Adige  
Uve / Grapes: Moscato

