



“La dolcezza è l’arte di saper aspettare che il piacere si sciolga in bocca”

“Sweetness is the art of savoring pleasure as it gently melts on the tongue.”

Abbinamenti

€8 

Ca Rugate Recioto della Valpolicella l'Eremita - Corvina, Corvinone, Rondinella- Veneto

Vin Santo del Chianti San Pancrazio Doc - Trebbiano, Malvasia, Toscana

Martinez Passito Liquoroso Dop Menhir - Moscato di Alessandria, Sicilia

Your experience - our work of art



Dessert

€10

Cheesecake con frutti rossi o con crema al cioccolato

Cheesecake with red fruits or chocolate sauce

Tiramisù tradizionale con gelato al caffè

Traditional tiramisu with coffee ice cream

Panna cotta al caramello con crumble di cioccolato

Silky vanilla panna cotta served with a smooth salted caramel sauce, topped with a crunchy dark chocolate crumble

Tagliata di frutta fresca

Selection of fresh sliced fruits

Crostatina di frangipane con mirtilli, servita con panna montata

Blueberry frangipane tartlet, accompanied by classic whipped cream

Affogato al caffè espresso con gelato alla crema Buontalenti, panna montata, granella di nocciola e cacao

Espresso affogato with Buontalenti-style cream gelato, topped with freshly whipped cream, toasted hazelnut crumble, and a dusting of cocoa powder.

Coppa gelato della storica gelateria Bondi

Gelato from Bondi ice cream shop –

Crema Fiorentina- Florentine Cream

Ciocolato al latte – Milk Chocolate

Fragola - Strawberry

Limone di Sicilia Bio - Sicilian organic lemon

Caffè- Coffee

Your experience - our work of art