

DESSERTS

A selection of Italian artisanal cheeses from the cart

*Menu Supplement of \$10

Fattoria di Fubbiano, Costa Toscana Aleatico Passito 2012 19.

Raspberry tart, roasted figs and Manjari dark chocolate

Cascina Ca' Rossa, Brachetto 'Birbét' 2018 15.

Buttermilk panna cotta with apricot and almond

Mastroberardino, Irpinia Fiano Passito 'Melizie' 2013 25.

Gianduja mousse and dark chocolate, cocoa nib and champagne

Fattoria Montellori, Vin Santo dell'Empolese 2012 17.

Bourbon-caramel semifreddo, Amaretti crust,
chocolate, and caramel sauce

Felsina, Vin Santo del Chianti Classico 2007 19.

Pastry Chef: Theron Marrs

VINI DA MEDITAZIONE

Badia a Coltibuono, Vin Santo del Chianti 2010	18.
Cappellano, Barolo Chinato NV	22.
Cascina Cà Rossa, Brachetto 'Birbét' 2018 500ml	35.
Donnafugata, Passito di Pantelleria 'Ben Ryé' 2015	22.
Fattoria di Fubbiano, Costa Toscana Aleatico Passito 2012	19.
Fèlsina, Vin Santo del Chianti Classico 2007	19.
G. Battista Columbu, Malvasia di Bosa Riserva 2010	28.
Luciano Landi, Lacrima di Morro d'Alba Passito 2015	18.
Maculan, Breganze 'Torcolato' 2013	22.
Maculan, Veneto Moscato 'Dindarello' 2017	15
Maculan, Veneto Rosso 'Madoro' 2016	19.
Marco De Bartoli, Marsala Superiore Riserva 5 Anni NV	20.
Marco De Bartoli, Marsala Superiore Riserva 10 Anni NV	28.
Marco De Bartoli, 'Vecchio Samperi Ventennale' NV	35.
Mastroberardino, Irpinia Fiano Passito 'Melizie' 2013	25.
Paolo Saracco, Moscato d'Asti 2018 375ml	24.
Selvapiana, Vin Santo del Chianti Rufina 2009	24.
Virgona, Malvasia delle Lipari Passito 2011	22.
Fonseca, Vintage Port 'Guimaraens' 1991 375ml	68.
Graham's, Port 'Six Grapes'	9.
Graham's, Vintage Port 2011	29.
Sandeman, Tawny Port 10-Year Old	14.
Taylor Fladgate, Tawny Port 20-Year Old	18.
Caffé, Portioli	3.
Espresso, Portioli	4.
Cappuccino, Portioli	5.