

# DESSERT

## *DESSERTS*

### LE CRÊPES CON CREMA FLAMBATE AL GRAND MARNIER

*CUSTARD-FILLED CRÊPES FLAMBÉ WITH GRAND MARNIER*  
€ 15,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**VINO DA UVE STRAMATURE FELSINA**  
€ 6,00

### LA TORTA DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA

*APPLE TART SERVED WITH VANILLA SAUCE*  
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**MOSCATO PASSITO DIANELLA**  
€ 6,00

### IL GELATO BUONTALENTI

*BUONTALENTI ICE-CREAM*  
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**MOSCATO D'ASTI LUIGI BOSCA**  
€ 6,00

### I SORBETTI HARRY'S BAR FIRENZE

*FRUIT SORBET*  
€ 13,00

### ZUPPA INGLESE

*FRAGRANT SPONGE FINGERS DRENCHED IN ALCHERMES LIQUEUR WITH  
SMOOTH CHOCOLATE AND VANILLA PASTRY CREAM*  
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**PASSITO DA UVE STRAMATURE FELSINA**  
€ 7,00

### TORTINO AL CIOCCOLATO CON GANACHE FONDENTE AL CASSIS

*CHOCOLATE CUPCAKE WITH DARK CASSIS GANACHE*  
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**PORTO RUBY OFFLEY**  
€ 7,00

### PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON COMPOSTA DI FRAGOLE

*VANILLE 'PANNA COTTA' WITH FRESH STRAWBERRIES*  
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**MUFFATO DELLA SALA ANTINORI**  
€ 7,00

### SGROPPINO ONE SHOT AL LIMONE O BERGAMOTTO

*SGROPPINO ONE SHOT (LEMON OR BERGAMOT)*  
€ 10,00