

DESSERTS

A selection of Italian artisanal cheeses from the cart

*Menu Supplement of \$10

Rafna, Sagrantino di Montefalco Passito 2008 22.

Pistachio sorbet with raspberry,
pistachio madeleine, and white chocolate

Forteto della Luja, Brachetto Passito 2013 22.

Millefoglie, blackberry, lemon, and crème fraiche

Paolo Saracco, Moscato d'Asti 2016 14.

Caramélia chocolate mousse, Guanaja, ricotta, orange
Marco De Bartoli, Marsala Superiore Riserva 10 Anni 28.

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

Fattoria Montellori, Vin Santo dell'Empolese 2009 17.

Pastry Team: Theron Marrs & Riccardo Menicucci

VINI DA MEDITAZIONE

Accordini, Recioto della Valpolicella Classico 2012	21
Badia a Coltibuono, Vin Santo del Chianti 2009	18.
Caiarossa, Vino da Uve Stramature ‘Oro’ 2009	27.
Capezzana, Vin Santo del Carmignano Riserva 2008	23.
Cappellano, Barolo Chinato NV	22.
Donnafugata, Passito di Pantelleria ‘Ben Ryé 2013	19.
Fattoria di Fubbiano, Costa Toscana Aleatico 2012	19.
Forteto della Luja, Brachetto Passito 2013	22.
Felsina, Vin Santo del Chianti Classico 2005	19.
Gini, Recioto di Soave Classico ‘Col Foscarin’ 2010	16.
Isole e Olena, Vin Santo del Chianti Classico 2007	27.
Luciano Landi, Lacrima di Morro d’Alba Passito 2014	18.
Maculan, Breganze Bianco ‘Torcolato’ 2012	19.
Maculan, Moscato Veneto ‘Dindarello’ 2015	12
Maculan, Veneto Rosso ‘Madoro’ 2010	19.
Marcarini, Barolo Chinato NV	17.
Marco De Bartoli, Marsala Superiore Riserva 5 Anni	20.
Marco De Bartoli, Marsala Superiore Riserva 10 Anni	28.
Mastroberardino, Irpinia Fiano Passito ‘Melizie’ 2012	22.
Paolo Saracco, Moscato d’Asti 2016 375 ml.	24.
Fonseca, Vintage Port ‘Guimaraens’ 1991 375 ml	68.
Graham’s, Port ‘Six Grapes’	9.
Graham’s, Vintage Port 2000 375ml	120.
Graham’s, Vintage Port 2011	29.
Sandeman, Tawny Port 10-Year Old	14.
Taylor Fladgate, Tawny Port 20-Year Old	18.
Blandy’s, Madeira Malmsey 10-Year Old	10.
Caffé, Portioli	3.
Espresso, Portioli	4.
Cappuccino, Portioli	5.