

DESSERTS

A selection of Italian artisanal cheeses from the cart
*Menu Supplement of \$10
Raïna, Sagrantino di Montefalco Passito 2008 22.

Quince and vanilla sorbet,
dark chocolate and coconut milk caramel
Selvapiana, Vin Santo del Chianti Rufina 2009 18.

Buttermilk panna cotta with apricot and almond
Mastroberardino, Irpinia Fiano Passito ‘Melizic’ 2013 22.

Napoletano: strawberry, pistachio, 66% dark Caraïbe chocolate
Badia a Coltibuono, Vin Santo del Chianti 2010 18.

Bourbon-caramel semifreddo, Amaretti crust,
chocolate, and caramel sauce
Fattoria Montellori, Vin Santo dell’Empolese 2011 17.

Vanilla gelato with 25 year aged Balsamic vinegar
and roasted strawberries

Pastry Chef: Theron Marrs

VINIDA MEDITAZIONE

Caiarossa, Vino da Uve Stramature ‘Oro’ 2009	27.
Capezzana, Vin Santo del Carmignano Riserva 2008	23.
Cappellano, Barolo Chinato NV	22.
Cascina Cà Rossa, Brachetto ‘Birbét’ 2017 500ml	35.
Donnafugata, Passito di Pantelleria ‘Ben Ryc’ 2015	22.
Fattoria di Fubbiano, Costa Toscana Aleatico Passito 2012	19.
Forteto della Luja, Piemonte Brachetto Passito 2013	22.
Fèlsina, Vin Santo del Chianti Classico 2006	19.
G. Battista Columbu, Malvasia di Bosa Riserva 2010	28.
Isole e Olena, Vin Santo del Chianti Classico 2007	27.
Luciano Landi, Lacrima di Morro d’Alba Passito 2015	18.
Marcarini, Barolo Chinato NV	17.
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 ‘Melízie’ 2013	22.
Paolo Saracco, Moscato d’Asti 2017 375ml	24.
Selvapiana, Vin Santo del Chianti Rufina 2009	18.
Silvio Carta, Vernaccia di Oristano Riserva 2003	26.
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.
Blandy’s, Madeira Malmsey 1985	42.
Caffé, Portioli	3.
Espresso, Portioli	4.
Cappuccino, Portioli	5.