

## **Dolci**

*Insalata di pesca bianca, latte di mandorla, semifreddo all'Amaretto 16€*

*Salade de pêches blanches, lait d'amandes et parfait à l'Amaretto*

*Gianduiotto alle nocciole Tonda Gentile Alta Langa 15€*

*Gianduiotto aux noisettes du Piémont Alta Langa*

*Crema al cioccolato bianco con lamponi, salsa e granita lamponi 16€*

*Crème au chocolat blanc, framboises fraîches, coulis et granité framboises »*

*Tiramisù classico secondo Alberico Penati 15€*

*Tiramisù classique façon Alberico Penati*

*Granita agli agrumi di Sicilia 13€*

*Granité aux agrumes de Sicile*

*Granita tipica al caffè come a Positano 13€*

*Granité au café comme à Positano*

## **Selezione di vini**

*2018 Moscato d'Asti DOCG, Giulio Morando « La Morandina » Piemonte 15€*

*2012 Recioto della Valpolicella, Ca' la Bionda, Veneto 19€*

*2005 Vin Santo Classico, Principe Corsini, Toscana 14€*

*Barolo Chinato « Erbaluna », Piemonte 20€*