

# Menù Dessert

## Dessert menu

**Bianco di bufala** € 12,00

Yogurt<sup>®</sup> di bufala, nespola lattefermentata e menta  
*Buffalo milk yogurt<sup>®</sup> with fermented loquat and mint*  
(L - SO)

**Amalfi 3.0** € 14,00

Cremoso al limone, mandorle e clorofilla di foglie di limone  
*Lemon cream, almonds, and lemon leaf chlorophyll*  
(FG-U-L)

**Radici amare** € 14,00

Bavarese<sup>®</sup> al caffè, caprino e pane croccante al Concerto  
*Coffee bavarois<sup>®</sup>, goat cheese and crispy bread infused with Corcerto liqueur*  
(F-FG-L-U-SO)

**Percorso del cacio proposta dallo Chef** € 18,00

*Our Chef's cheese tasting*  
(L)

# La nostra selezione di Vini a Dessert

## Our Selection of Dessert Wines

**Ben Ryé** Donnafugata € 12,00

*Zibibbo*

**Mel** Antonio Caggiano € 12,00

*Fiano e Greco di Tufo*

**Recioto della Valpolicella Classico** Antolini € 12,00

*Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara*

**Aglianico Blu Onice DOC 2019** Nativ € 14,00

*Aglianico*

**Brunello di Montalcino** Casale del Bosco € 22,00

**DOCG 2017**

*Sangiovese*

**Barolo DOCG** Massolino € 25,00

*Nebbiolo*