
Desserts

Flan caldo all'arancia, sorbetto arancia amara e gelatina al Campari

Warm orange flan, bitter orange sorbet and Campari jelly



€ 20

After eight... menta e cioccolato fondente

After eight... mint and dark chocolate



€ 20

Babà al rhum, chantilly e frutti di bosco

Babà al rhum, chantilly and wild berries

€ 20

Crostatina meringata con pesche tabacchere marinate alla lavanda,
gelato alla pesca e coulis di lamponi

*Meringue tart with lavender marinated snuffbox peaches,
peach ice cream and raspberry coulis*

€ 20

Affogato alla nocciola...

Hazelnut affogato



€ 20

Zuppetta di ciliegie con gelato allo yogurt e biscotto al pistacchio

Cherry sauce with yogurt ice cream and pistachio biscuit

€ 20

Gelati e sorbetti fatti in casa

Home made ice creams and sorbets



€ 16

Tagliere di formaggi italiani affinati

Italian cheese tasting



3 pz € 18 • 5 pz € 26

Il fine pasto campano
The perfect ending...Campania style

Liquore Nocino, è Curti

Liquore di noci Sorrento e aromi naturali • *Sorrentine walnut liqueur*

Mela Annurca

Distillato di Semi di mela annurca • *Annurca apple seed liqueur*

Grappa di Greco, Benito Ferrara

Distillato di vinacce di uve Greco • *Grappa made from Greco grapes*

Grappa di Aglianico, Fontanavecchia

Distillato di vinacce di uve Aglianico • *Grappa made from Aglianico grapes*

Aquavite di albicocche del Vesuvio

Distillato di albicocche del Vesuvio • *Vesuvius apricot liqueur*

Home made Limoncello

Bucce di limone del nostro orto, alcohol, zucchero...e tanta passione
Peel of lemons grown in the kitchen garden, alcohol, sugar and... passion

€ 18