

**Oltre ai classici del menù caffetteria Vi suggeriamo**  
***Together with the classic proposals from the coffee bar menu We suggest***

Soufflé al Cioccolato con cuore morbido di Mango e gelato alla Fava tonka <i>Chocolate soufflé with Mango soft heart and Tonka Bean ice cream</i>	9,00
Il Cannolo siciliano con sfere di Cioccolato ripiene di crema ai Pistacchi <i>Sicilian cornet with chocolate spheres filled with Pistachio cream</i>	9,00
Virgin Piña colada stile Florian <i>Florian style Virgin Piña colada</i>	9,00
Semifreddo al Torroncino, crumble alla Cannella e coulis di Kumquat <i>Nougat parfait, crumble Cinnamon and Kumquat coulis</i>	9,00
Saccottino alle mele e Uvetta di Corinto con passatina di Cachi e crema alla Vaniglia <i>Apple and Currant Saccottino with mashed Kaki and Vanilla Cream</i>	9,00

**VINI DA DESSERT & PORTO - DESSERT WINES & PORT**  
**(Al bicchiere - By the glass)**

Praesidium Ratafia <i>Montepulciano d'Abruzzo, ciliege "amarelle" di Raiano, alcool, zucchero, aromi naturali</i>	8,00
Solidea Passito di Pantelleria <i>Zibibbo 100%</i>	10,00
Hauer Malvasia delle Lipari <i>Malvasia delle Lipari 95% Corinto nero 5%</i>	10,00
Chateau Pierre-Bise Coteaux du Layon Rochefort 2012 <i>Bianco dolce Anjou Francia</i>	10,00
Roseira & Ricou Porto Riserva "Torga" 2006 <i>Touriga nationa, I Touriga Franca Tinta Roriz Tinta Barroca Portogallo</i>	13,00

