

Dessert
Caffè, infusi, vini da meditazione,
distillati e grappa



RESTAURANT & ROOMS

Cocktail

- € 15,00 Champagne e Gin Nautilus
- € 15,00 Formia-Mosca
Vermouth Extra-Dry Vodka Beluga olive di Itri e la loro salamoia
- € 15,00 Pink Lady
Vodka Aperol e arancia
- € 15,00 Daiquiri Hemingway
Rhum Bianco special Cointreau e pompelmo
- € 15,00 Torino-Milano
Vermouth rosso del Professore e Bitter campari
- € 15,00 Il negroni di Roma
Gin Monkey 47 Vermouth rosso antica ricetta romana e Bitter campari

Il Caffè

Nespresso Il ristretto Intenso	€ 3,00
Ristretto Origin India	€ 3,00
Espresso Origin Brazil	€ 3,00
Espresso decaffeinato	€ 3,00
Caffè Selezione Faro Mora Mora “Gardelli “in Moka classica 5 min. attesa	€ 4,00
Caffè Selezione Faro Santa Fe “Gardelli” in Moka classica 5 min. di attesa	€ 4,00
Caffè Selezione Faro Samii Ethiopia in Moka classica 5 min. di attesa	€ 4,00

Il Thè o infusi

Thè nero Russian Blend	€ 7,00
Thè nero affumicato Isapsang Souchong	€ 7,00
Thè verde Bancha	€ 7,00
Thè bianco limone e zenzero	€ 7,00

Il vino da meditazione

Zibibbo “Pellegrino”	a bicchiere	€ 7,00
Zibibbo Morsi di Luce “Florio”		€ 13,00
Muffa Nobile “Decugnano dei Barbi”		€ 13,00
La Mia Visciola “Stefano Tonelli”		€ 9,00
Beerenauslese 07 “Kracher”		€ 13,00
Monbazillac Semillon Muscadelle “Chateau Ladesvignes”		€ 10,00

I formaggi selezionati da Stefano

Provolone Recco stagionato di Formia € 15,00

Scamorza affumicata di Morolo € 15,00

Parmigiano Reggiano 40 mesi € 15,00

I Dolci

Gelato di nostra produzione limone bacio e crema e amarena € 9,00

Il tiramisù secondo tradizione “Chinappi” € 9,00

(Come una volta... savoiardo prima caffè e fernet branca)

La pastiera napoletana dello Chef Enzo Di Tuoro € 9,00

(Classico dolce con ricotta e frutti canditi)

Cremoso alla mandorla € 9,00

(Gelato di mandorla in purezza, biscotto alla carota, granita di sedano e polvere di lamponi)

Cremoso all'orzo su meringa al whisky e zucchero affumicato € 9,00

(Meringa al whisky, gelato all'orzo e genziana, zucchero a velo affumicato al sigaro)

La creme Brulè € 9,00

(Classica brulè creme)

Tortino al cioccolato Valrhona con gelato al pistacchio € 9,00

(10 minuti di attesa)

Cheesecake all'amarena € 9,00

I distillati e Grappa

A bicchiere

Bas Armagnac "Dartigalongue"	€ 9,00
Calvados "Morin"	€ 8,00
Cognac XO "Fontpinot"	€ 15,00
Limoncello fatto da Noi	€ 4,00
Porto vintage 10anos Quinta de Ervamoira "Ramos Pinto"	€ 10,00
Rhum Reserve XO Solera "Zacapa"	€ 15,00
Rhum Jamaica 2013 "Moon Impoort"	€ 15,00
Whiskey 12 years "Chivas Regal"	€ 10,00
Whiskey 12 years "Highland Park"	€ 12,00
Whiskey Bourbon "Jack Daniel's"	€ 10,00
Whiskey 2000 Caol Ila	€ 14,00
Whiskey Nikka	€ 14,00
Vodka Stolichnaya Elite	€ 10,00
Vodka Cristal Head	€ 15,00
Vodka Beluga	€ 19,00
Acquavite d'uva Muskattraube "Rochelt"	€ 33,00
Acquavite d'uva Gocchie di Visnar "Stefano Tonelli"	€ 9,00
Acquavite d'uva Uvaviva "Poli"	€ 9,00
Grappa Sarpa "Poli"	€ 9,00
Grappa Storica "Domenis"	€ 10,00
Acquavite d'uva Elisi "Berta"	€ 9,00
Grappa Solera di Solera "Segnana"	€ 9,00
Grappa Oltre il Vallo "Berta"	€ 22,00



RESTAURANT & ROOMS