

Tiramisù fatto in casa (v) <i>Tiramisù fait maison</i>	12
Cassata artigianale al maraschino (v) <i>Cassata artisanal au marasquin</i>	12
Panna cotta ai frutti di bosco <i>Panna cotta au fruits des bois</i>	12
Il nostro sorbetto limone al limoncello (v+) <i>Sorbet au citron noyé dans son liqueur</i>	13
Tortino caldo al cioccolato (v) <i>Fondant au chocolat</i>	14
Spuma al cioccolato e toblerone (v) <i>Mousse au chocolat et toblerone</i>	12
Bocconcini «Gioia» con espresso o caffè (v) <i>3 cubes glacés avec un expresso ou café</i> <i>Prix à l'unité</i>	12 3

Gelati fatti in casa (v) *Vaniglia, Caffé, Cioccolato*

Sorbetti fatti in casa (v+) *Limone, Fragola, Menta, Mango, Passione*

	per pallina / prix par boule	5
	con panna / avec chantilly	2
Sinfonia di gelati e sorbetti <i>Dégustation de nos glaces et sorbets (6 arômes)</i>	(6 aromi)	14

Formaggi / Plateau de fromages

Piatto misto di formaggi italiani <i>Parmigiano, gorgonzola, taleggio</i>	13
--	----

I nostri vini dolci:

Vigna Senza Nome – Moscato d'Asti docg <i>Moscato – Braida, Piemonte</i>	1 dl	8.5
Vin Santo Santa Cristina – Valdichiana doc <i>Trebbiano, Malvasia – Santa Cristina, Toscana</i>	4 cl	10
Muffato della Sala – Umbria igt <i>Riesling, Sauvignon blanc, Gewürztraminer, Grechetto</i> <i>Castello della Sala, Umbria</i>	4 cl	10
Malvasia delle Lipari doc, Passito <i>Malvasia delle Lipari, Corinto nero – Hauner, Sicilia</i>	4 cl	10
Ornus dell'Ornellaia – Costa Toscana igt <i>Petit Manseng – Ornellaia, Toscana</i>	4 cl	15

I nostri grappe

Grappa Oro – Grappa di Vino Nobile di Montepulciano <i>Tenuta Vallocaia, Bindella, Toscana</i>	2 cl	11
Grappa Tignanello <i>Tenuta Tignanello, Marchese Antinori, Toscana</i>	2 cl	11