

# PER FINIRE

To finish

## DOLCI

*Desserts*

Panna Cotta con Amarene e Biscotti <i>Panna Cotta with Black Cherries &amp; Biscotti</i>	13.50
Selezione di Gelati o Sorbetti <i>Selection of Homemade Ice Cream or Sorbet</i>	9.00
Frutta di Stagione con Sorbetto <i>Seasonal Fruits with Sorbet</i>	13.50
Tiramisu <i>Daphne's Tiramisu</i>	14.00
Torta al Formaggio alla Vaniglia con Rabarbaro <i>Baked Vanilla Cheesecake with Poached Rhubarb</i>	13.50
Gelato al Cioccolato e Nocciola con Cioccolato Caldo <i>Amedei Chocolate &amp; Hazelnut Coupe with Chocolate Sauce</i>	13.00
Zabaione con Lamponi <i>Zabaglione with Raspberries</i>	13.50
Selezione di Formaggi Italiani <i>Selection of Italian Cheeses</i>	15.00
Selezione di Tartufi al Cioccolato <i>Selection of Truffles</i>	6.00

## VINI DOLCI

*Sweet Wines*

	100ml
Passito di Pantelleria <i>Pellegrino, Sicily 2024</i>	11.00
Moscato di Asti <i>G.D. Vajra, Piemonte 2025</i>	9.00
Marsala Superiore Dolce 5yo <i>Curatolo Arini, Sicily 5yo</i>	10.00
Vin Santo Chianti Rufina <i>Selvapiana, Tuscany 2017</i>	16.00
Tokaji Aszú 6 Puttonyos <i>Royal Tokaji, Hungary 2017</i>	19.00
Tawny Port 20yo <i>Grabam's, Douro, Portugal</i>	15.00

## COCKTAILS

Nonna's Biscuit 18.00  
*Johnnie Walker Blue & Black Label Whisky,  
Marsala, Cocoa, Coffee*

Sgroppino 15.00  
*Ketel One Vodka, Allora,  
Lemon Sorbet, Prosecco*

Amaretto Espresso Martini 12.00  
*Ketel One Vodka, Amaretto,  
Kablúa, Espresso*

Daphne's Amaretto Sour 16.00  
*Casamigos Reposado Tequila, Nardini Mandorla,  
Amaretto, Lemon*



For allergy and nutritional information please scan the QR code. Please notify your waiter of any allergies before ordering. A discretionary service charge of 13.5% will be added to your bill. Vaping is prohibited.

