

PER FINIRE

To finish

DESSERTS

& cheeses

Tiramisu <i>Daphne's Tiramisu</i>	14.50
Crostata di Mele con Gelato alla Vaniglia <i>Apple Tart with Vanilla Ice Cream</i>	14.00
Torta al Cioccolato e Negroni con Sorbetto all'Arancia Rossa <i>Negroni Chocolate Cake with Blood Orange Sorbet</i>	15.00
Torta al Formaggio con Ciliege all'Amarena <i>Baked Vanilla Cheesecake with Amarena Cherries</i>	14.00
Panna Cotta con Mango e Frutta Della Passione <i>Panna Cotta with Mango & Passion Fruit</i>	13.00
Selezione di Gelati o Sorbetti <i>Selection of Homemade Ice Cream or Sorbet</i>	9.50
Frutta di Stagione con Sorbetto <i>Seasonal Fruits with Sorbet</i>	13.75
Selezione di Formaggi Italiani <i>Selection of Italian Cheeses</i>	15.25
Selezione di Tartufi al Cioccolato <i>Selection of Truffles</i>	7.00
Affogato <i>Vanilla Ice Cream served with Espresso Coffee</i>	9.00

PAIRINGS

Sweet wines & cocktails

	Full/ Mini
Daphne's Espresso Martini <i>Courvoisier VSOP Cognac, Cacao, Coffee, Tiramisù</i>	16.00/ 9.00 100ml
English Sparkling, Demi-Sec <i>Nyetimber, Cuvee Chérie MV</i>	14.00
Vin Santo Chianti Rufina <i>Selvapiana, Tuscany 2018</i>	16.00
Passito di Pantelleria <i>Pellegrino, Sicily 2024</i>	11.00
Tokaji Aszú 6 Puttonyos <i>Royal Tokaji, Hungary 2017</i>	19.00
Moscato di Asti <i>G.D. Vajra, Piemonte 2025</i>	9.00
Tawny Port 20yo <i>Graham's, Douro, Portugal</i>	15.00
Marsala Superiore Dolce 5yo <i>Curatolo, Arini, Sicily</i>	10.00

AFTER DINNER DRINKS

Dolce Vita Café 12.00 <i>Courvoisier VSOP Cognac, Frangelico, hot coffee, topped with Marsala cream</i>	Sgroppino 15.00 <i>Ketel One Vodka, Allora, Lemon Sorbet, Prosecco</i>	Nonna's Biscuit 18.00 <i>Johnnie Walker Blue & Black Label Whisky, Marsala, Cocoa, Coffee</i>
--	---	--



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.

