

PER FINIRE

To finish

DOLCI

Desserts

Crocante di Cioccolato Amedei e Nocciole <i>Amedei Chocolate & Hazelnut Crunch Bar</i>	14.50
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
Tiramisu <i>Daphne's Tiramisu</i>	14.50
Torta al Formaggio alla Vaniglia con Frutta Autunnale <i>Baked Vanilla Cheesecake with Autumn Fruits</i>	14.00
Coppa di Lamponi e Mascarpone Gelato <i>Raspberry & Mascarpone Ice Cream Coupe</i>	14.00
Sfogliata di Fichi con Gelato al Latte <i>Caramelised Fig Tart with Milk Ice Cream</i>	14.50
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>Milk Ice Cream served with Espresso Coffee</i>	9.00

VINI DOLCI

Sweet Wines

	100ml
Passito di Pantelleria <i>Pellegrino, Sicily 2024</i>	11.00
Moscato di Asti <i>G.D. Vajra, Piedmonte 2025</i>	9.00
Marsala Superiore Dolce 5yo <i>Curatolo Arini, Sicily 5yo</i>	10.00
Vin Santo Chianti Rufina <i>Selvapiana, Tuscany 2018</i>	16.00
Tokaji Aszú 6 Puttonyos <i>Royal Tokaji, Hungary 2017</i>	19.00
Tawny Port 20yo <i>Graham's, Douro, Portugal</i>	15.00

COCKTAILS

Nonna's Biscuit 18.00 <i>Johnnie Walker Blue & Black Label Whisky, Marsala, Cocoa, Coffee</i>
Sgroppino 15.00 <i>Ketel One Vodka, Allora, Lemon Sorbet, Prosecco</i>

Amaretto Espresso Martini 12.00 <i>Ketel One Vodka, Amaretto, Kablúa, Espresso</i>
Daphne's Amaretto Sour 16.00 <i>Casamigos Reposado Tequila, Nardini Mandorla, Amaretto, Lemon</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.

