

# BISTECCA

## GRAPPA

Jacopo Poli 38°	18
Jacopo Poli "Amorosa"	26
Sartori <i>Amarone della Valpocella</i>	27
Antinori "Tignanello"	27
Poggio di Sotto <i>Brunello</i>	35
Nonino "Chardonnay "Barrique"	20
Nonino "Moscato"	20

## COGNAC

Remy Landier XO	34
Jacopo Poli "Arzente"	26

## CALVADOS

Christian Drouin 5 y.o.	24
Tokay Christian Drouin VSOP	24

## SINGLE MALTS

Lagavulin 16 y.o.	26
Balvenie 12 y.o.	24
Glendronach 18 y.o.	32

## DIGESTIVES

Amaro Nonino	18
Amaro Tartufo	18
Fernet Branca	18
Ramazzotti	18
Montenegro	18
Poli Vasca Mora Amaro Veneto	18
Mirto	18
Limoncello	18

## DESSERT

TIRAMISÙ	fresh berries, chocolate dust • 12
PANNA COTTA	berry compote, pistachio crumb • 15
BLACK FOREST	cherry brandy, vanilla gelato • 15
HAZELNUT NOUGATINE	chocolate mousse, raspberry granita • 15
BREAD PUDDING	apple compote, rum raisin ice cream, candied pecans • 15
GELATO	vanilla bean, chocolate noir, rum raisin, brown butter pecan 7.50 per scoop
SORBET	strawberry basil • 6 per scoop
FORMAGGIO	selection of italian cheese • 25 / 38 taleggio, scarmorza, pecorino, gorgonzola

## DESSERT COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI	vanilla vodka, kalhua espresso • 22
BRANDY ALEXANDER	H by hine cognac, crème de cacao, cream, nutmeg • 22
BRAMBLE	blue coat gin, fresh lemon, mirto • 22

## SWEET WINE

<b>Benanti "Il Musico" Passito 2008</b> <i>Passito Moscato</i> , Etna, Sicily 375ml	<b>18 / 110</b>
<b>Antinori "Muffato della Sala" 2008</b> <i>60% Sauvignon Blanc, 40% Grechetto, Gewürztraminer and Riesling</i> , Umbria 500ml	<b>19 / 120</b>
<b>Donnafugata "Ben Ryè" 2011</b> <i>Zibibbo</i> , Passito Di Pantelleria, Sicily 375ml	<b>20 / 145</b>
<b>Avignonesi, Vin Santo 2001</b> <i>Malvasia &amp; Trebbiano</i> , Montepulciano, Tuscany 375ml	<b>45 / 340</b>

## COFFEE

Espresso, Macchiato • 6
Double Espresso, Cappuccino, Latte • 7

## TEA

Genmaicha, Japan • 8
Silver Needle, China • 8
Ti Quan Yin, Oolong • 8
Assam, India • 8
Chamomile • 8