

---

## DOLCI

Affogato Corretto	17
fior di latte gelato, moka pot espresso, Margerum amaro, walnut cantucci	
Gelato e Sorbetto	12
almond, tangerine	
Baba Rhum	17
crème anglaise, rhubarb, strawberry	
Buttermilk Panna Cotta	14
blueberries, bergamot, tarragon	
Cocoa Nib Pavlova	16
caramel gelato, warm chocolate sauce, hazelnuts	
Red Cow Parmigiano	16
apple-quince conserva	

## DESSERT WINE

Recioto di Soave 2016	11
La Cappuccina “Arzimo” Veneto	
Vin Santo di Carmignano 2012	15
Artimino “Occhio di Pernice” Toscana	
Barolo Chinato MV	14
GD Vajra, Piemonte	
Asti Spumante MV - 375 ml -	28
La Caudrina “La Selvatica” Piemonte	
Roero Brachetto MV - 375 ml -	32
Angelo Negro “Birbèt” Piemonte	

## COFFEE + TEA

<i>Mr. Espresso</i>	<i>Tap Twice Tea</i>	6
Espresso	Golden Monkey	
Americano	Hōjicha	
Macchiato	Rosemint Cacao	
Cappuccino	Delfina Tisane	
Latte		

---

---

# AMARO

## LIGHT + FRUITY

“Daytrip” Strawberry Amaro	10
Rossa “Amara”	12
Brucato “Orchards”	12
Nardini	11
Accompani “Mari Gold”	12
Pasubio	9

## ROUND + CITRUSY

Averna	10
Ciociaro	10
Lucano	9
Meletti	11
Nonino “Quintessentia”	15
Vecchio Amaro del Cappo	13
Rucolino	12

## ALPINE + HERBACEOUS

Alpe Lys	10
Francoli Antico “Noveis”	9
Bordiga “Dilei”	12
Braulio	15
Brucato “Chaparral”	11
Senza Finne “Spring”	16
Alta Verde	9

## RICH + SPICY

R. Jelinek Fernet	9
Amaro della Sacra	11
Cynar	11
Brucato “Woodlands”	12
Faccia Brutto “Carciofo”	15
Senza Finne “Always”	16
Fred Jerbis “Amaro 16”	12
Sfumato Rabarbaro	10

## FRESH + VITALIZING

Fred Jerbis “Fernet 25”	12
Faccia Brutto “Fernet Pianta”	15
Fernet Branca	12
Varnelli “Sibilla”	14
Faccia Brutto “Gorini”	15
Varnelli “dell’Erborista”	16
Santa Maria al Monte	11

---

---