

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

SWEET ENDING

DESSERT

DESSERT

Passeggiando per Taormina:
Mousse allo yogurt con culis di agrumi e gelato ai fiori d'arancia e pistacchi
*Walking around Taormina: Yogurt mousse with citrus culis and
orange blossom and pistachios ice cream*

1-4-7-8

€ 10

Opéra con biscotto speziato e velvet di frutti rossi
Opéra with spicy biscuit and red berries velvet

1-3-7-8-11

€ 10

Pinolata della Riviera con salsa di rum invecchiato e mantecato al pistacchio
*Cassata of the Coast with old aged rum sauce
and pistache ice cream*

1-3-4-7-8

€ 12

A Tutto Cioccolato: Il principe dei cioccolati Guanaja in varie consistenze
All chocolate: Various consistencies of Guanaja chocolates

1-4-7-8

€ 12

Sapori di Montagna Il castagnaccio 2.0 :
Crema fredda di castagne con caramello al rosmarino e gelato ai pinoli
*Mountain flavors Il castagnaccio2.0 :
Chestnut cold cream with rosmery's caramel and pine nuts ice cream*

1-3-7-8

€12

Gelati artigianali
Artisanal ice creams

3-6-7-8

€ 8

Sorbetti seguendo le stagioni
Sorbets following the season

€ 8

Bocconcini di gelato al gusto panna, pinoli e lampone
Bites of ice cream flavored with cream, pine nuts and raspberry

3-6-7-8

€ 3 cadauno/*each*

Cantucci di nostra produzione con Vin Santo Fanti di Sant' Antimo
Our Cantucci with Fanti of Sant' Antimo Vin Santo

1-3-6-7-8-12

€15

VINI...CON IL DESSERT

WINES...WITH DESSERT

Barolo Chinato Ceretto Piemonte	€ 10
Frescobaldi Castello di Nipozzano Quaranta Altari Vin Santo DOC Toscana Chianti	€ 9
Fanti Sant' Antimo Montalcino Vin Santo 2016	€ 15
Terenzuola Schiacchetrà 2019 DOC Liguria	€ 14
Castello della Sala Muffato IGT 2020 Umbria	€ 10
Fossmarai Moscato Reale Passito Petillante IGT Puglia	€ 8
Hauner Malvasia delle Lipari DOC 2021	€ 8
Donnafugata Ben Rye Passito di Zibibbo 2022 DOC Pantelleria Sicilia	€ 10
Weinlaubenhof Kracher Eiswein 2020 Austria	€ 13
Oremus Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2016 Ungheria	€ 15

GLI AMARI...SERVITI AL BICCHIERE

THE BITTERS...SERVED BY THE GLASS

PIEMONTE

Distillerie Francoli Fratello € 6

(liquore leggero alla nocciola)

Distillerie Francoli Opal Nera € 6

(sambuca con spezie nere e liquirizia)

Strucchi Vermouth rosso di Torino fine pasto € 6

VALLE D'AOSTA

Distilleria La Valdotaïne Amaro Dente di Leone € 6

(tarassico, artemisia e sambuco)

TRENTINO

Folletto Amaro Tintura Stomatica € 6

(arancia amara e rabarbaro)

TOSCANA

Opificio Nunquam Amaro Giochi di Spiaggia € 6

(acqua di mare, spezie e agrumi)

CAMPANIA

Amarcode Fragrante Amaro Insolito € 6

(limone e rosmarino)

I CAFFÈ

THE COFFEE

La nostra miscela: 75% arabica e 25% robusta

€ 4

Our coffee blend: 75% arabica and 25% robusta

€ 4

I CAFFÈ PREGIATI 100% ARABICA FINE COFFEES 100% ARABICA

AUSTRALIA "caffè corposo"

(aroma cioccolato, nocciola e malto)

€ 12

AUSTRALIA "robust coffee"

(chocolate flavour, hazelnut and malt)

€ 12

PUERTO RICO "dolce e intenso"

(sfumature dolci di cioccolato, note di frutta secca)

€ 10

PUERTO RICO "sweet and intense"

(sweet shades of chocolate, dried fruit notes)

€ 10

AFRICA KENIA SPECIAL MASAI AA "lo champagne dei caffè"

(intenso, speciale, agrumato, fruttato, note di gelsomino)

€ 8

AFRICA KENIA SPECIAL MASAI AA "the champagne of coffees"

(intense, special, citrusy, fruity, jasmine notes)

€ 8

CUBA EXTRA TURQUINO ALTO SERRA "simile al Jamaica blue Mountain"

(dolce, leggermente acidulo, aromatico, sfumature affumicate)

€ 6

CUBA EXTRA TURQUINO ALTO SERRA "like the Jamaica blue Mountain"

(sweet, slightly acidic, aromatic, smoked shades)

€ 6

ITÈ

THE TEA

“Oolong” detto tè blu “Cina”
(antiossidante, minerale, gusto fruttato)

€ 5

“Oolong” blue tea “China”
(antioxidant, mineral, fruity taste)

€ 5

“Kukicha” tè verde “Giappone”
(digestivo, energizzante, rinfrescante)

€ 5

“Kukicha” green tea “Japan”
(digestive, energizing, refreshing)

€ 5

LE TISANE

THE HERBAL TEAS

“La Dolce Vita”

Radice di angelica, radice di genziana, menta piperita,
semi di finocchio e semi di anice verde

€ 5

“La Dolce Vita”

Angelica root, gentian root, peppermint, fennel seeds, green anise seeds

€ 5

“I Giardini di Narang”

Fette di arancia, ibisco, barbabietola rossa, petali di arancio, radice di zenzero

€ 5

“I Giardini di Narang”















Slices of orange, hibiscus, beetroot, orange petals, ginger root

€ 5

Le seguenti bevande saranno servite insieme alla nostra piccola pasticceria
The following drinks will be served with small homemade pastries



**ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI
NELL' ALLEGATO II DEL REG. UE n° 1169/2001,
"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE".**

1		Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
2		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3		Uova e prodotti a base di uova.
4		Pesce e prodotti a base di pesce.
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6		Soia e prodotti a base di soia.
7		Latte e prodotti a base di latte.
8		Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia).
9		Sedano e prodotti a base di sedano.
10		Senape e prodotti a base di senape.
11		Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12		Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg.
13		Lupini e prodotti a base di lupini.
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnati con il numero identificativo corrispondente.