

Dolci & Gelateria
Dessert & Gelato

Dolci *Dessert*



Tiramisù (1-3-4-5-6-7-8-11-12)

Tiramisu signature con biscotto di Roma *Tiramisù with typical Roman biscuit*

12



Espresso on the rocks (3-5-6-7-8-12*)

Gelato alla crema affogato al caffè *Coffee affogato ice cream*

12



Latte e miele (1-3-5-6-7-8-9-12-*)

Gelato alla vaniglia, cialda croccante, gel di miele e vaniglia, inserto di albicocca *Vanilla ice cream with a crisp wafer, honey and vanilla gel, an apricot insert*

12



Charlotte agli agrumi (3-5-6-8-12-*)

Morbido alla mandorla, mousse e gel al limone, salsa agli agrumi *Soft almond cake, lemon mousse and gel, citrus sauce*

12



Sottobosco (1-3-6-7-12)

Ganache alla vaniglia con composta e mousse di mirtillo *Vanilla ganache, blueberry compote and mousse*

12



Crème caramel (3-5-6-8-12)

Crème caramel con croccante alle mandorle *Crème caramel with almond crunch*

12



Geometria cacao e nocciola (1-3-5-6-7-8-11-12)

Madeleine, croccante e cremoso alla nocciola, gelè al cioccolato *Madeleine, crunchy and creamy hazelnut, chocolate gelée.*

12



Tagliata di frutta

Tagliata di frutta di stagione fresca *Sliced seasonal fresh fruit*

12



Tagliere di formaggi DOL (1-6-7-8-9-10-12)

Taglieri di formaggi laziali con chutney homemade e pane alla noci *Regional cheese selection with homemade chutney and walnut bread*

25

La nostra
gelateria artigianale

Our artisanal
gelateria

Gelati

	Crema, Nocciola	Homemade gelato: custard (3-7-8-12*), hazelnut (3-5-6-7-8-12*)
  	Pistacchio, Cioccolato	Homemade lactose free gelato: chocolate (5-6-8-12*) pistachio (5-6-8-10-11-12*)

12

Sorbetti

  	Limone, mirtillo, frutto della passione	Homemade sorbet: lemon, (6-12-*) blueberry, passion fruit
---	--	--

12

Vini dolci *Sweet wines*

bicchiere | glass

Passito di Pantelleria "Ben Rye"

18

Donna Fugata – Sicilia

Uve | Grapes: Moscato

Malvasia delle Lipari

12

Isole Eolie, Sicilia

Uve | Grapes: Malvasia

Muffato della sala

18

Antinori – Toscana

Uve | Grapes: Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling

Moscato rosa

15

Franz Hass, Trentino Alto Adige

Uve | Grapes: Moscato Rosa

Amari *Digestif*

bicchiere | glass

Amaro del ciclista

16

Casoni – Emilia Romagna

"Amaro fatto di infusi di erbe utilizzato come cura da Papa Bonifacio VIII"

Amaro Formidabile

16

Formidabile Liquore & affini – Roma

"L'essenza di Roma in un sorso, dove tradizione e carattere si incontrano in uno stile unico"

Genziana

16

Scuppoz – Abruzzo

"L'abbraccio della natura in un sorso, amara e autentica come la terra da cui nasce"

Amaro Amara

16

Rossa – Sicilia

"Un liquore che rappresenta la quintessenza della Sicilia"

Grappa *Grappa*

bicchiere | glass

Grappa Nonino UE

Nonino, Veneto

21

Poli Sassicaia

Poli, Veneto

25

Berta Magia

Berta – Veneto

26

Cognac *Cognac*

bicchiere | glass

Hennessy XO

Hennessy – France

49

Martell Cordon Bleu

Martell – France

47

Remy Martin VSOP

Remy Martin – France

21

Whiskey *Whiskey* & Scotch *and Scotch*

bicchiere | glass

Oban 14

Oban – Scotland

18

Johnnie Walker Blue Label

J.W. – Scotland

40

Bulleit Bourbon

Bulleit – U.S.A.

17

Michter's Rye

Micher – U.S.A.

26

* In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine, abbattuti o scongelati. (Reg. UE 1169/2011, l'OSA)
* Il prodotto ittico è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva oppure proviene da zone di pesca dichiarate esenti da rischi sanitari (Reg. CE 853/2004)

ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Si ricorda che i piatti possono subire contaminazioni non intenzionali poiché sono preparati in ambienti nei quali si manipolano allergeni.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti della pesca
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Piatti elaborati a partire da materie prime senza glutine, si ricorda che la nostra cucina non può garantire la non contaminazione durante le fasi di preparazione.

**Depending on market availability, some products may be frozen at origin, blast frozen, or thawed in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, the OSA.*

**The fish product has undergone preventive sanitization treatment or comes from fishing areas declared free from health risks (Reg. EC 853/2004).*

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

Please note that dishes may be subject to unintentional cross-contamination, as they are prepared in environments where allergens are handled.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and fishery products
5. Peanuts and derivatives
6. Soy and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Tree nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and derivatives
14. Molluscs and derivatives

Dishes prepared from gluten-free ingredients, please remember that our kitchen cannot guarantee non-contamination during the preparation phase.

** Alimento abbattuto o congelato / blast-chilled or frozen product*