



Menu Dessert

Il carrello del dolce far niente



PLATEAU DI FRUTTINI

Pesca, albicocca, fragola, *Peach, apricot, strawberry,*
prugna, lime, fichi, passion fruit *plum, lime, figs, passion fruit (1-3-6-7-8-12-*)*

Per 2 persone - 2 people

€40

LA TARTE-TATIN

Di pesche al rosmarino con *With peaches, rosemary*
gelato al pistacchio *and pistachio gelato (1-3-6-7-8-12)*

€14

LA MOKA

Gelato alla crema Buontalenti, *Buontalenti cream ice cream,*
caffè e biscotto Lunardi *coffee and Lunardi*
al cioccolato *chocolate biscuit (1-3-5-6-7-8-12)*

€14

IL GELATO DEL BADIANI

Tre gusti a scelta dal carrello *Three flavours of your choice*
from the cart (1-3-6-7-8-12)

€9

IL TIRAMISÙ

Il caffè, la crema al mascarpone *Coffee, mascarpone cream*
e il savoiardo *and savoiardi biscuits(1-3-5-6-7-8-12)*

€12

LA MILLEFOGLIE

La cialda di Montecatini con *Montecatini wafer with*
crema e frutti di bosco *cream and berries (1-3-5-6-7-8-12)*

€15

BIRRA NEL CORPO, VINSANTO NELLO SPIRITO

Cantucci del Lunardi e Birra Santa *Lunardi cantucci and Birra Santa*
(1-3-5-6-7-8-12-13)

€12



Dulcis in Fundo

Vini al calice - Wines by the glass

MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA 2025

La Spinetta

€13

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2023

Donnafugata

€16

UMBRIA MUFFATO DELLA SALA 2023

Marchesi Antinori

€16

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2021

Castello della Sala - Marchesi Antinori

€16

100% local

Chef's Signature dish

Vegetarian

Vegan