

## ~Dolci e Vini da Dessert~

### Torte di Zabaglione e Cioccolato

Chocolate mousse cake with Amarini cherries & chocolate sauce  
*Brachetto d'Acqui "Pineto" 2009, Marengo (Piemonte)*

### Strudel di Mele

Apple strudel with house-made cinnamon gelato  
*Moscato Reale "Apianae" 2007, Di Majo Norante (Molise)*

### Ricottina

Italian cheesecake with strawberries & strawberry sauce  
*Passito di Pantelleria 2007, Pellegrino*

### Panna Cotta

Eggless vanilla cream custard with seasonal fruit  
*Moscato di Noto 2007, Planeta*

### Zabaglione con Sangue di Giuda

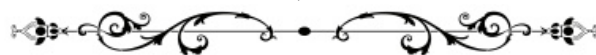
Freshly whipped Italian custard with seasonal fruit  
*Sangue di Giuda "Paradiso" 2010, Bruno Verdi*

### Gelati Misti

Mixed house-made gelati  
*Moscato d'Asti 2010, Oddero*

### Sorbetti di Stagione

Mixed house-made sorbets  
*Limoncello, Caravella*



Each Dessert ~ \$8.00

With Recommended Dessert Wine ~ \$14.00

### Piatto di Formaggi

*Fresh Ricotta ~ Parma ~ Milk: Cow*  
*Parmiggiano-Reggiano ~ Parma ~ Milk: Cow*  
*Gorgonzola Mountain ~ Lombardia ~ Milk: Cow*  
*Robiola Incavolata ~ Piemonte ~ Milk: Goat*  
***Sangrantino di Montefalco Passito 2004, Antonelli***  
**\$10.00 a la carte – \$19.00 with dessert wine (\$9pp)**

### Biscotti Per Due

*Vin Santo 2004, Castello di Ama \$15pp*  
\$6.00

### Dessert Sampler for Two or More

*A special tasting of our most popular desserts*  
\$7.00 (per person)