

Dulcis in fundo

Vogliamo farvi concludere questo viaggio
tra le delizie culinarie del nostro Chef Alen Mangione
con i desserts pensati e creati per voi.
Non importa quanto abbiate mangiato,
ci sarà sempre spazio per il dessert.
Il dessert non va nello stomaco.
Il dessert va dritto al cuore.



Dolci

Il Giardino della Kolymbethra (1,3,7,8) € 15

Mandorla, pistacchio, olio Evo, gelsi, agrumi e carruba

Il Dolce Italiano per eccellenza (1,3,7) € 13

Mascarpone, caffè e savoiardo

Agrumi di Sicilia (1,3,7) € 13

Limone e arancia

Panna e fragole (1,3,7,8) € 14

Panna cotta, fragole e menta

Viaggio ai Tropici (1,3,7,8,12) € 14

Cioccolato fondente al 62%, ananas e gin

I Formaggi (1,7,8) al pz € 6

Selezione di formaggi siciliani, frutta e pan brioche



In abbinamento

Alessandro di Camporeale KAID VENDEMMIA TARDIVA s.a €15

Florio MARSALA VERGINE RISERVA s.a €15

Donna Fugata BEN RYÈ s.a €15

Firriato FAVINIA PASSULÈ s.a €12

Marco De Bartoli BUKKURAM PADRE DELLA VIGNA s.a €15

Marco De Bartoli BUKKURAM SOLE D'AGOSTO s.a €15

Marco De Bartoli VIGNA LA MICCIA s.a €15

Carole Boutique SANGUE D'ORO s.a €20

Basile SHAMIRA s.a €15

Croci EMOZIONE DI GHIACCIO s.a €15



Digestivi

Caffè espresso €3

Amari €8

Liquori €8

Distillati €15

