

IL GIARDINO DELLA KOLYMBETHRA (1,3,7,8) € 16

Mandorla, pistacchio, olio Evo, gelsi, agrumi e carruba
Almond, pistachio, Evo oil, mulberry, citrus and carob

SAPORI D'AUTUNNO (1,3,7,8,12) € 15

Bavarese alle castagne, loti e crumble al cacao
Chestnut Bavarian cream, lotus biscuits and cocoa crumble

AGRUMI & MIELE (1,7,8) € 15

Namelaka al miele di zagara, crumble speziato, sorbetto agli agrumi e polline
Orange blossom honey namelaka, spiced crumble, citrus sorbet and pollen

TORTINO AL CIOCCOLATO (3,7) € 15

Tortino al cioccolato fondente al 70% e gelato alla vaniglia
70% dark chocolate tart and vanilla ice cream

I FORMAGGI (1,3,7,8) € 6
al pz

Selezione di formaggi siciliani, frutta e pan brioche
Selection of Sicilian cheeses, fruit and pan brioche

Allergeni

1 Cereali, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Lattosio, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano,
10 Semi di sesamo, 11 Senape, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

Allergens

1 Cereals, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soya, 7 Lactose, 8 Nuts, 9 Celery, 10 Sesame seeds, 11
Mustard, 12 Sulphur dioxide and sulphites, 13 Lupine, 14 Molluscs

Vini Liquorosi

I PASSITI

Basile	<i>Shamira</i>	10€
Brugnano	<i>Alquimia</i>	10€
Carole Bouquet	<i>Sangue d'Oro</i>	20€
Croci	<i>Emozioni di Ghiaccio</i>	20€
Donna Fugata	<i>Ben Ryè</i>	20€
Feudo Maccari	<i>Sultana</i>	10€
Firriato	<i>Ecrù</i>	10€
	<i>Favinia Passulè</i>	15€
Fina	<i>El Aziz</i>	10€
Marco De Bartoli	<i>Bukkuram Padre della Vigna</i>	20€
	<i>Bukkuram Sole d'Agosto</i>	17€

I MARSALA

Buffa	<i>Marsala Vergine Riserva</i>	10€
Cantine Pellegrino	<i>Soleras</i>	10€
Florio	<i>Marsala Vergine Riserva</i>	20€
Marco De Bartoli	<i>Vigna la Miccia</i>	10€

LE VENDEMMIE TARDIVE

Alessandro Di Camporeale	<i>Kaid Vendemmia Tardiva</i>	10€
Feudo Disisa	<i>Krysos</i>	10€

BEVANDE FERMENTATE

Tre Rii	<i>Idromele</i>	8€
---------	-----------------	----

Digestivi

Caffè Robusta	4€
Caffè Arabica	4€
Caffè al ginseng	4€
Amari	10€
Liquori	10€
Distillati	12€