

---

## DOLCI

Affogato Corretto fior di latte gelato, moka pot espresso, Margerum amaro, walnut cantucci	17
Gelato e Sorbetto almond, blood orange	12
Baba Rhum crème anglaise, strawberries, rhubarb, pistacchio	17
Buttermilk Panna Cotta blueberries, bergamot, tarragon	14
Cocoa Nib Pavlova caramel gelato, warm chocolate sauce, hazelnuts	16
Red Cow Parmigiano apple-quince conserva	16

## DESSERT WINE

Recioto di Soave 2016 La Cappuccina “Arzimo” Veneto	11
Vin Santo di Carmignano 2012 Artimino “Occhio di Pernice” Toscana	15
Barolo Chinato MV GD Vajra, Piemonte	14
Asti Spumante MV - 375 ml - La Caudrina “La Selvatica” Piemonte	28
Roero Brachetto MV - 375 ml - Angelo Negro “Birbèt” Piemonte	32

## COFFEE + TEA

<i>Mr. Espresso</i>	<i>Tap Twice Tea</i>	6
Espresso	Golden Monkey	
Americano	Hōjicha	
Macchiato	Rosemint Cacao	
Cappuccino	Delfina Tisane	
Latte		

---

---

# AMARO

## LIGHT + FRUITY

“Daytrip” Strawberry Amaro	10
Rossa “Amara”	12
Brucato “Orchards”	12
Nardini	11
Accompani “Mari Gold”	12
Pasubio	9

## ROUND + CITRUSY

Averna	10
Ciociaro	10
Lucano	9
Meletti	11
Nonino “Quintessentia”	15
Vecchio Amaro del Cappo	13
Rucolino	12

## ALPINE + HERBACEOUS

Alpe Lys	10
Francoli Antico “Noveis”	9
Bordiga “Dilei”	12
Braulio	15
Brucato “Chaparral”	11
Senza Finne “Spring”	16
Alta Verde	9

## RICH + SPICY

R. Jelinek Fernet	9
Amaro della Sacra	11
Cynar	11
Brucato “Woodlands”	12
Faccia Brutto “Carciofo”	15
Senza Finne “Always”	16
Fred Jerbis “Amaro 16”	12
Sfumato Rabarbaro	10

## FRESH + VITALIZING

Fred Jerbis “Fernet 25”	12
Faccia Brutto “Fernet Pianta”	15
Fernet Branca	12
Varnelli “Sibilla”	14
Faccia Brutto “Gorini”	15
Varnelli “dell’Erborista”	16
Santa Maria al Monte	11

---

---