



DESSERTS MENU

CHEESE PLATTER

*Guader di cavra, Pecorino semi stagionato, Gorgonzola, Blu di Nicoletta, Vezzena di lavarone
served with Mostarda Di Cremona*

£12 Per Person

Award Winning Gelato

*Pistacchio - Vanilla - Hazelnut - Dark Chocolate Sorbet **Ve** - Lime & Mint Sorbet **Ve***

£6

TIRAMISU

£6

PASSION FRUIT PANNA COTTA

£6

TORTINO AL CUORE DI CIOCCOLATO

Chocolate Fondant

£6

FRITTELLE AL PISTACCHIO DI BRONTE

*Mini doughnuts filled with pistacchio cream
from Bronte, Sicily*

£6

Ve = VEGAN