

## Dolci — Desserts

	€	
 <b>Torta Antica Roma</b> con ricotta, marmellata di fragole, semi di papavero e di sesamo <sup>1,3,7,11</sup> Cake made with ricotta cheese, strawberry jam, poppy and sesame seeds	8	
 <b>Tiramisù</b> con cantucci alle nocciole e gocce di cioccolato <sup>1,3,7,8</sup> Tiramisù made with chocolate chips, coffee and hazelnuts cookies	8	
 <b>Babà artigianale al rum</b> di Agresti, con crema al marsala <sup>1,3,7,12</sup> Artisanal sponge cake with rum by Agresti, with marsala yellow cream	8	
 <b>Mousse al cioccolato</b> con composta di frutti di bosco e crumble <sup>1,3,7,8</sup> Chocolate mousse with berry compote and crumble	8	
 <b>Gioie di Giolitti</b> <sup>4</sup> Pepite di gelato di produzione Giolitti <sup>1,3,5,7,8</sup> Nuggets of ice cream made by Giolitti – 4 flavours	8	
 <b>Sapori di Roma</b> Pampepato, Pangialloro, ciambelline al vino e cantucci del forno Colapicchioni, servito con calice di vino dolce <sup>1,3,7,8,11</sup> Selection of roman dry cookies served with one glass of sweet wine	12	
<hr/>		
<b>Abbinamento vino dolce</b> — Sweet wine pairing	5	
<hr/>		
<b>Caffè Sant'Eustachio</b>		
Espresso / Decaffeinato / Macchiato	3	
Doppio / Americano	6	

## Digestivi e dopopasto — Digestives

	€	
<b>Amari nazionali</b> — National bitters	4	
<b>Amari artigianali</b> — Artisanal bitters	5,5	
<b>Grappa nazionale</b> Bianca o barrique	4	
<b>Grappe Marolo</b>		
Moscato	7	
Nebbiolo barrique	7	
Amarone barrique	8	
Barolo barrique	8	
Barolo 15 Anni barrique	12	
<b>Ratafià Praesidium</b> vino liquoroso dolce	8	
<b>Vermouth rosso Domenico Ulrich</b>	10	
<b>Barolo chinato Cappellano</b> vino speziato amaricante	12	
<b>Marsala</b>		
Barraco Altogrado 2015 Secco	10	
De Bartoli Vigna La Miccia 2017 Superiore Oro Semi-secco	10	
De Bartoli Riserva 2004 Superiore Oro Semi-secco	14	
<b>Altri distillati</b>		
Machir Bay Kilchoman Islay single malt scotch whisky	10	
Bunnahabhain Islay single malt scotch whisky	10	
Murray McDavid Single malt scotch whisky	10	
Rum Trinidad Remember	10	