



binomio

FOOD HARMONIES

MENU DOLCI



Millefoglie di brigidino con crema Buontalenti

8€

Brigidino millefeuille with Buontalenti custard and Annurca apple compote.

PAIRING: Vino Passito Siciliano, Colosi, 2019, 8€

Semifreddo ricotta e nocciola

10€

Ricotta and hazelnut semifreddo.

PAIRING: Sauternes, Chateau Les Justice, 2022, 12€

Tiramisù Fiorentino

8€

Florentine tiramisu.

PAIRING: Vin Santo Occhio di Pernice, Le Filigare, 2016, 10€

Affogato al caffè con mezza sfera di cioccolato

8€

Coffee affogato with half sphere of chocolate, vanilla ice cream, and chocolate sponge.

PAIRING: Costwolds crema di Whisky, 10€

Tartare di frutta di stagione con zabaione al vin santo



8€

Tartare of seasonal fruits with Vin Santo eggnog and dehydrated raspberry.

PAIRING: Vino Passito Siciliano, Colosi, 2019, 8€

Selezione di sorbetti e gelati



3€ a pallina

Selection of sorbets and ice creams.

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.