



binomio

FOOD HARMONIES

MENU DOLCI



Tiramisù Fiorentino con Cantucci di Prato e Caffè Vettori 9€

Florentine Tiramisu with Prato Cantucci and Vettori Coffee

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

Millefoglie di Brigidino, crema Buontalenti con composta di mandarino 9€

Brigidino Mille-feuille with Buontalenti Cream and Mandarin Compote

PAIRING: Chateau Les Justices, Sauternes 2022, 12€

Minestrino freddo di frutta e Infusione ai frutti di bosco  9€

Chilled Fruit Soup with Berry Infusion

PAIRING: Marotti Campi, Verdicchio Passito "Onyr" 2021, 8€

Zuccotto all'Alkermes, crema di mirtilli e briciole di cantuccio 10€

Zuccotto with Alkermes, Blueberry Cream, and Cantuccio Crumble

PAIRING: Calvados Chateau du Brenil, 10€

Frittella di riso e uvetta, crema pasticcera all'uva 9€

Rice and Raisin fritter, grape-flavoured chantilly

PAIRING: Marotti Campi, Verdicchio Passito "Onyr" 2021, 8€

Selezione di sorbetti e gelati  3€ / pallina
3€ / scoop

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.