DOLCI DESSERT

TIRAMISÙ € 9,00

Tiramisù

TORTA DI FORMAGGI SICILIANI E CONFETTURA DI GELSO "Viva"

€ 9,00

(A)

Cake of autochthonous sicilians wheats, ricotta cheese and orange candies

CIOCCOLATO FONDENTE E VARIAZIONE DI FRAGOLE

€ 10,00

Dark chocolate and strawberry variation

BRIOCHE SICILIANA CON GELATO DI VANIGLIA E ZABAIONE CALDO (min 2 pax)

€ 10,00 a porzione

per portion

Sicilian brioche with vanilla ice cream and warm eggnog (min 2 pax)

SORBETTI E GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

€8,00



Homemade sorbets and ice creams

CAFFÈ AD INFUSIONE DALLA COLOMBIA € 6,00

VIVIANA MARTINEZ

Medio e Vellutato | Medium and Velvety

Qualità: Miele – fermentazione di 120 ore nelle ciliegie e 120 ore nella mucillagine

Honey – fermentation of 120 hours in cherry and 120 hours in mucilage

Varietà | Variety: Castillo, Catimore e Colombia

Altitudine: 1300 m sopra il livello del mare | above the sea level

RICARDINA CHAVEZ

Leggero | Light

Qualità | Quality: Metodo lavato | Cleaned method

Varietà| Variety : Castillo

Altitudine: 1800 metri sopra il livello del mare |

above the sea level

CESAR RODRIGUEZ

Vellutato medio | Medium and Velvety

Qualità | Quality: Metodo lavato | Cleaned method

Varietà | Variety: Castillo Rosario

Altitudine: 1400 metri sopra il livello del mare |

above the sea level

CAFFE' E TISANE

Caffè espresso 5Sento Sublime 100%	€ 2,50
Colombian Premium Coffee	
Decaffeinato	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,50
Marocchino	€ 3,00
Americano	€ 2,50
Tisane "La via del tè"	€ 3,00



Per Cominciare To start

PANE, POMODORO E ACCIUGHE Bread, tomato and anchovies	€ 12,00		8
SALUMI SICILIANI PRESIDI SLOW FOOD Sicilians cured meats Slow Food Presidia	€ 14,00	*	8
FORMAGGI SICILIANI PRESIDI SLOW FOOD Sicilian cheeses Slow food Presidia	€14,00		
CROCCHETTE DI BACCALÀ Cod croquettes	€ 6,00 3 pezzi <i>3 pieces</i>		
CROCCHETTE DI VERDURA Vegetables croquettes	€ 5,00 3 pezzi <i>3 pieces</i>		8
PIZZA FRITTA con farina Senatore Cappelli Mulino "La Timpa" Variazione di pomodori e stracciatella siciliana	€ 15,00		



Fried pizza with tomato and stracciatella cheese