



















DESSERT E DISTILLATI


DOLCI

- Tiramisù espresso    8,00
con Caffé Concerto n. 3 Lelli e granella di pistacchio
- Scomposta di cannolo siciliano    8,00
al cucchiaino, con ricotta di bufala, scorza di arancia tarocco candita
e scaglie di cioccolato 70% Domori
- Torta di mele bio    8,00
al burro di bretagna e zucchero di canna grezzo "Muscovado Barbados"
con gelato alla crema e vaniglia Bourbon
- Fondue    8,00
Fonduta di cioccolato 70% Amadei,
tagliata di frutta di stagione e nostra biscotteria al burro demi-sel di Isigny
- Sbriciolata di millefoglie con crema vaniglia Bourbon e fragole   8,00
- Cheese Cake ai frutti di bosco con ricotta di bufala   8,00
- Tortino al cioccolato 70% Venchi e gelato alla crema e vaniglia Bourbon   8,00

FRUTTA

- Tagliata di frutta mista di stagione 8,00
- Ananas, cioccolato bianco *Domori* e menta romana 8,00
- Frutti di bosco 8,00
- Frutti di Bosco e gelato 8,00

SORBETTI

- Sorbetto al Mandarino Tardivo di Ciaculli (Presidio Slow food) 8,00
- Sorbetto al limone di Amalfi (secondo disponibilità) 8,00
- Sgroppino al limone di Amalfi e Vodka Grey Goose (secondo disponibilità)  8,00

GELATO ARTIGIANALE

- Cioccolato fondente 70% Venchi  8,00
- Crema alla vaniglia Bourbon del Madagascar  
- Pistacchio di Bronte  
- Fragola 
- Limone di Amalfi
- Nocciola del Lazio  

PASTICCERIA DA FORNO

- Biscotteria di nostra produzione     6,00
(Frolla con farine biologiche, uova di San Bartolomeo e burro demi-sel di Isigny)
- Biscotti Cipriani,     6,00
ciambelline al vino, tozzetti alle nocciole, mostaccioli (secondo disponibilità)

CAFFÈ

Espresso miscela "Emma"

3,00

in esclusiva della Torrefazione *Leonardo Lelli* - Bologna:

Arabica (80%)

Provenienza Centro America

Piantagioni oltre 1800 mt SLM

Honduras, Guatemala e Nicaragua;

India (piantagioni del *Karnataka*)

Etiopia (piantagioni di *Sidamo*)

Robusta (20%)

Provenienza India (piantagioni del *Karnataka*)

Tutti i caffè sono raccolti a mano e fermentati in acqua.

Tostatura 190° massimo

Note di degustazione:

Colore nocciola con striature non serrate.

Schiuma mediamente persistente.

Aromi di tostatura, cioccolato fondente e liquirizia, frutti rossi e scorza di arancia candita.

In bocca è dolce con note di caramello e legno, una punta di acidità e un finale prolungato di radice di liquirizia.

SELEZIONE "COLONIAL" LA VIA DEL TE' – FIRENZE 4,50
(Tè a foglia intera con bustina di cotone cucita a mano)

Tè verde *Special Gunpowder*

Intenso, fresco ed erbaceo dal finale leggermente amarognolo.
Energizzante e rinfrancante.

Tè al gelsomino *Special jasmine*

Miscela di tè verde e fiori di gelsomio freschi. Morbido e profumato.

Tè *Bancha fiorito*

Miscela di tè verde giapponese e cinese con aggiunta di gelsomino fresco.
Gusto fruttato, lungo e persistente.

Tè Nero *Dar Jeeling*

Tè nero indiano pregiato di alta quota. Intenso e persistente,
di grande aromaticità.

Tè Bianco *Pai Mutan*

tè bianco primaverile con gemme e foglie aperte dal gusto morbido
e note di miele.

SELEZIONE TISANE "COLONIAL" LA VIA DEL TE' – FIRENZE 4,00
(Tisane di erbe a foglia intera e pezzi di frutta
con bustina di cotone cucita a mano)

Tisana *Liquirizia e Finocchio*

Dalle proprietà digestive, rilassanti e disintossicanti.
Gusto dolce e profumo intenso.

Tisana *Detox Purity*

Melissa, Verbena e Salvia; scorza di Limone, Ribes e Lemongrass.
Proprietà depurative e drenanti.

Tisana *Sweet Relax*

Miscela di erbe rilassanti arricchita con fragoline di bosco.

Tisana *Arancio, Vaniglia e Cannella*

Karkadè, scorza d'Arancio, Rosa Canina, Cannella e Vaniglia.

Tisana *Frutti di bosco*

Karkadè, Rosa Canina, Frutti Rossi. Profumo dolce e intenso.

Camomilla in fiore

Capolini interi di *Matricaria Camomilla* dalle proprietà calmanti e sfiammanti.

3,50

(A richiesta zucchero di canna grezzo "Muscovado Barbados" non raffinato al cucchiaino)

MISCELATI

Vermouth	6,00
Gin&Tonic Bombay	10,00
Gin&Tonic Hendrick's	12,00
Gin&Tonic Diplôme	12,00
In abbinamento con tonica Premium a scelta:	
Schweppes Premium	
Acqua Brillante Recoaro	
Fever Tree Mediterranean	

I NOSTRI SPRITZ (Aperol / Campari)

Con Prosecco Extra Dry Miol	10,00
Con Franciacorta Brut Contadi Castaldi	12,00
Con Champagne Philipponnat Royale Reserve	20,00

LONG DRINK

Negroni	10,00
Americano	10,00

VINI DOLCI AL BICCHIERE

Moscato naturale d'Asti, Saracco (Piemonte, mosso)	7,00
<i>Passito delle isole Lipari</i> Malvasia naturale passita, Colosi (Sicilia, passito)	7,00
<i>Eiswein</i> Auslese 2012, Kracher (Austria, passito)	7,00
Vin Santo <i>Santo Spirito</i> , Frescobaldi (Toscana, liquoroso)	7,00

AMARI, LIQUORI

Selezione Amari	6,00
Amaro Varnelli / Sibilla / Braulio / Artigianali	6,00
Limoncello di Sorrento	6,00
Limoncello Azienda " <i>il Convento</i> ", Penisola Sorrentina	8,00
Porto Tawny 10 anni Graham's	7,00
Porto Tawny Senior Niepoort reserve	8,00

GRAPPE, ACQUAVITI, BRANDY

Grappa Selezione Nonino	6,00
Grappa Selezione Poli (morbida)	7,00
Grappa di Brunello di Montalcino, Caprili	8,00
Grappa Jermann	10,00
Grappa di Tignanello, Antinori	12,00
Grappa di Sassicaia, Poli	13,00
Grappa di Barbaresco, Gaja	10,00
Acquavite di Chardonnay 2004 Villa Zarri (da bottiglia Magnum)	7,00
Brandy 10 anni, Villa Zarri	8,00
Brandy 16 anni, Villa Zarri	10,00

BERTA

Grappa <i>Unica</i> Bianca	7,00
Grappa <i>Monprà</i> , Grappa di Nebbiolo	8,00
<i>Primagioia Aquardens Composita</i> di Acquavite di frutta, grappe e brandy	10,00

BERTA - Cru Monovitigno 30 ml

Grappa Monovitigno Nebbiolo <i>TreSoliTre</i> 2007/2008	13,00
Grappa Monovitigno Moscato <i>Bric del Gaian</i> 2007/2008	13,00
Grappa Monovitigno Barbera <i>Roccanivo</i> 2007/2008	13,00

DISTILLATI

Selezione Distillati	8,00
Bas Armagnac 1995, Dartigalongue	13,00
Calvados Aoc Comte Louis de Lauriston	12,00

SELEZIONE WHISKY 30ml

Whisky 10 anni Ardbeg	12,00
Whisky 12 anni Caol Ila	12,00
Whisky Pure Malt Red Nikka - Barrique au Japan	12,00
White Oak Akashi - Single Malt Whisky Japan	12,00

SELEZIONE WHISKY SAMAROLI 30ml

Samaroli by Samaroli 2008 Speyside Single Malt	16,00
Allt - a - Bhainne Speyside Single Malt Scotch Whisky	16,00
Samaroli Islay Speyside Blended Malt Scotch	18,00
Samaroli Glen Scotia Sherry 1992 Campbell Town Selezione Roscioli	20,00
Samaroli 1988 Tamdhu Speyside	22,00
Samaroli Speyside 1995	22,00
Samaroli Island Single Malt 1997 Ledaig Scotland Cask n. 800058	25,00
Coilltean 1996 Speyside Single Malt Benrinnes Cask n. 4617	25,00

SELEZIONE RUM SAMAROLI 30 ml

Samaroli Carribbean Blended Rum	16,00
Samaroli Carribbean Blended Rum 2005	16,00
Samaroli Demerara Vertical 2002-2004 Blended Rum	16,00
Samaroli Nicaragua Rum 1999	20,00
Samaroli Jamaica Rhapsody Blended Rum	20,00
Samaroli Trinidad Rum 1999	20,00
Samaroli Barbados Rum 2000	22,00

SELEZIONE RUM 30 ml

Rum Zacapa Etichetta Negra Gran riserva 23 Solera	10,00
Rum 2003 Jamaica, Mongiardino	16,00
Rum 2003 Jamaica <i>Papagalo</i> , Mongiardino	16,00
Rum Demerara 1998/2003, Mongiardino	16,00
Rum Zacapa XO riserva Centenario Guatemala	18,00

SELEZIONE VODKA

Absolute, Moskovskaya, Stolichnaya	8,00
Grey Goose	10,00
Belvedere	10,00
Russian Imperia	13,00

SELEZIONE DI VODKA - IN BOTTIGLIA

Vodka Grey Goose 1lt	230,00
Vodka Belvedere 700cl	200,00

VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE - IN BOTTIGLIA

MOSSI

Moscato naturale d'Asti <i>Moscato d'Autunno</i> , Saracco 75 cl. (Piemonte)	25,00
Champagne Carte Blanche Demi-sec, Louis Roederer 75 cl.	65,00

PASSITI

Passito "Comtess" Sant Valentin 37,5 cl (Alto Adige)	50,00
Moscato Rosa 2016, Franz Haas 37,5 cl (Alto Adige)	45,00
"I Capitelli" 2015, Anselmi 37,5 cl (Veneto)	48,00
Muffato della Sala 2011, Castello della Sala Antinori 50 cl (Umbria)	56,00
Malvasia delle Isole Lipari Passito Naturale 2014, Hauner 50 cl (Sicilia)	45,00
Malvasia delle Isole Lipari Passito Naturale 2013, Colosi, 75 cl (Sicilia)	50,00
Eiswein Beeren Auslese 2016, Kracher 37,5 cl (Austria)	40,00

LIQUOROSI

Vin Santo <i>Santo Spirito</i> , Frescobaldi 75 cl. (Toscana)	28,00
Marsala "Vigna la Miccia", De Bartoli 50 cl	55,00

SAUTERNES

Chateau Rieussec 2014, 37,5 cl.	65,00
Chateau Filhot 2014, 37,5 cl.	35,00
Chateau Filhot 2012, 75 cl.	60,00