

## DESSERT

**Panna cotta** met gezouten karamelsaus en hazelnoot (glutenvrij) 9

**Tiramisù** lange vingers, mascarpone, ei, marsala en espresso (glutenvrij) 9

**Dolce dello chef** Wisselend dessert van de chef 9

**Formaggi** Plankje met Italiaanse kazen 17

**Sgroppino** citroensorbet, wodka, spumante 9

**Gelati** ijs 3 per bol (glutenvrij)

**Cannoli** Siciliaanse dessert voor bij de koffie (glutenvrij) 3

**Gianduiotti e Cantuccini** 4,5

Gianduiotti is een chocolade specialiteit uit Piemonte.

De chocolaatjes worden gemaakt van Gianduja, een ganache van cacao en hazelnoten.

**Espresso martini** 11,75

**Affogato** bolletje vanille-ijs 'verdronken' in espresso 6,5

**Affogato corretto** bolletje vanille-ijs 'verdronken' in espresso 'gecorrigeerd' met grappa, sambuca of brandy 9,5

**Cantuccini e Il Santo** Cantuccini met dessertwijn 7,5

## VINO DOLCE

**Passito Bianco 'Plaisir'** 8,5

Abruzzo, Moscato druif, prachtig zoet met frisse citrustonen

**Passito Rosso 'Plaisir'** 8,5

Abruzzo, Moscato druif, zoet donker fruit met finesse

**Il Santo** 7,00

Umbrie, Agricola Goretti, Grechetto druif, goudkleurige dessertwijn met volle, intense aroma's

## CAFFÈ

**Espresso** 2,95

**Americano** 3,25

**Espresso macchiato** 3,25

**Cortado** 3,50

**Cappuccino** 3,75

**Doppio** dubbele espresso 4,50

**Doppio macchiato** 4,75

**Koffie cocktail 'De ITALIAAN'** espresso, crema, sambuca, stracciatella 8,5

**Caffè corretto** espresso 'gecorrigeerd' met een scheutje grappa, sambuca of brandy 6,25

**Thee** jasmijn, kamille, earl grey 3

**Thee** verse munt, gember 3,25

**Alle koffie's kunnen ook cafeïnevrij besteld worden.**

## LIQUORE

**Limoncello** citroenlikeur 5,5

**Averna** Siciliaanse kruidendigestief 5

**Amaretto**, Sambuca, Frangelico, Galliano, Salmari 5,5

**Grappa** vanaf 5,5

**Vecchia Romagna** Italiaanse brandy van Trebbiano druiven 5,75