

---

DOLCI  
*Desserts*

Sorbetti di frutta assortiti  
*Assorted fruit sorbets*

€ 16,00

Spuma di mandorle amare con amarene e spirale croccante  
*Bitter almond mousse with morello cherry and crunchy spiral*

€ 18,00

*Moscato di Saracena Cantine Viola 2008*  
€ 26,00

Cestino friabile di bosco con crema Chantilly e gelato alla vaniglia  
*Crunchy wild berries basket with Chantilly cream and vanilla ice-cream*

€ 20,00

*Rosathea Castel de Paolis 2009*  
€ 28,00

Crème brûlée al cardamomo in foglia di bamboo con crumble flambé  
*Cardamon scented creme brûlée in bamboo leaf with flambé crumble*

€ 18,00

*Muffato della Sala Castello della Sala 2007*  
€ 30,00

Cupola di cioccolato variegato, con sorbetto al mandarino  
*Dark chocolate light-hearted dome with tangerin sorbet*

€ 20,00

*Ala Duca di Salaparuta*  
€ 32,00

Soufflé ai datteri con salsa uvetta e rum  
*Date soufflé with raisins and rhum sauce*

€ 24,00

*Passito di Pantelleria Ben Ryé Donnafugata 2008*  
€ 36,00

Su richiesta sono disponibili soufflé alla vaniglia, o al cioccolato  
*On request it is possible to order chocolate or vanilla soufflés*

€ 22,00

*In rosso l'abbinamento di vino da dessert al calice e prezzo della combinazione*  
*In red the dessert wine by the glass to match and the price of the two together*