



DESSERT E FORMAGGI

RISTORANTE

“Il Refettorio”

FORMAGGI

{1-7}

SELEZIONE DI FORMAGGI CAMPANI E ITALIANI
CON MARMELLATE E CONFETTURE FATTE IN CASA

*A SELECTION OF ITALIAN AND LOCAL CHEESES
WITH HOUSE-MADE JAMS AND MARMALADES*
26,00

Muffato della Sala - Castello della Sala 2018
Sauvignon Blanc, Grechetto, Tramin, Semillon, Riesling
19,00

GELATI E SORBETTI

{1-3-6-7-8-12}

GELATI ALLA CREMA E SORBETTI DI FRUTTA DELLA CASA
HOUSE-MADE GELATO AND FRUIT SORBETS
16,00

Acini Nobili - Maculan 2011
Vespaiola
17,00

I numeri di lato ad ogni piatto corrispondono a possibili allergeni.
Per cortesia verificate sulla relativa lista.
*The numbers inserted by each dish indicate possible allergens.
Please check on the relative list.*



COCKTAILS

19,00

MOKKATINI

Caffè espresso, Vodka infusa alla vaniglia, Liquore al caffè, Baileys, scaglie di cioccolato Valrona, crumble alla nocciola e polvere del caffè

Espresso, vanilla infused vodka, coffee liquor, Bailey's, chocolate flakes, hazelnut crumble and coffee powder

TIRAMISU' MARTINI

Vodka, crema di cacao bianca, crema di cacao scura, caffè espresso, panna liquida - double cream, crumble di nocciola

Vodka, white cocoa cream, dark cocoa cream, espresso coffee, liquid double cream, hazelnut crumble

DELIZIA AMALFITANA

Vodka, limoncello, essenza di limone, crema di cacao bianca, e crema di latte
Vodka, limoncello, lemon essence, white cream of cacao, and milk cream

AMARI

15,00

Fernet Branca, Amaro Montenegro, Vecchio Amaro del Capo

GRAPPE

Grappa Dellavalle - Grappa di Barbera 10 y.o. affinata in botti da Picolit

22,00

Grappa Jacopo Poli - Grappa di uve Torcolato

18,00

Grappa Berta Brick de Gaian 2009 - Grappa di uve Moscato

30,00

DIGESTIVI

14,00

Limoncello, Liquore al Finocchietto, Liquore alla Liquirizia

PORTO

Graham's 20

22,00

Graham's 40

28,00



DOLCI

LA SANTA ROSA {1-3-4-5-7-8-12}*

cannolo croccante, cremoso di semolino e ricotta,
sorbetto all'arancia candita, sfera liquida agli agrumi e gel all'amarena
*The famous sfogliatella 'Santa Rosa' created by the nuns recreated
by our Pastry Chef, served with candied orange sorbet*

20,00

Paestum Fiano Passito - Maffini 2021

Fiano

20,00

LA TARTE TATIN {1-3-7-8-12*}

composta di mela annurca caramellata,
mousse di cioccolato al caramello, spuma al Calvados e cannella servita con gelato all'avena
*Caramelized 'annurca' apple compote with caramel chocolate mousse
and a Calvados and cinnamon foam, served with oat gelato*

18,00

Moscato rosa - Franz Haas

Moscato Rosa

15,00

IL TORTINO AL CUORE FONDENTE {1-3-7}

agli agrumi della costiera Amalfitana,
con gelato al cioccolato bianco Valrhona
*Warm Amalfi citrus cake with a zesty lemon filling
and white chocolate gelato*

20,00

Moncalvina - Coppo 2021

Moscato Bianco di Canelli

12,00

LA RICOTTA E PERE {3-7*}

mousse di ricotta di bufala, gelè' di pere, gelato alla liquirizia
e cremoso di cioccolato caraibe 66% ed estratto di pere e zenzero
*Buffalo milk ricotta mousse with a pear jelly, licorice gelato
and 66% caraibe chocolate cream folded with pear and ginger extract*

19,00

Ben Ryè – Donnafugata

Passito di Pantelleria (Zibibbo)

15,00



IL TIRAMISU CLASSICO {1-3-4-7-8-12}

savoiardi fatti in casa bagnati al caffè e Marsala,
mousse di mascarpone, cialda croccante con massa di cacao 100%

*House-made ladyfingers soaked in coffee and Marsala,
layered with mascarpone mousse served with a pure cacao crunchy wafer*
18,00

Ratafià di Nonna Erminia – Di Meo

Aglianico di Taurasi

17,00

LA FRUTTA SECCA IN AUTUNNO {1-3-5-7-8-12*}

cremoso di nocciole, namelaka di pinoli, pralinato di noci
di Sorrento con sorbetto al melograno e aceto di lamponi

*Hazelnut cream, pine nut namelaka, Sorrento walnut praline
with a pomegranate and raspberry vinegar sorbet*
19,00

Angelorum Recioto della Valpolicella Masi

Corvina- Rondinella- Molinara

18,00

IL MONT BLANC {1-3-7-8-12*}

bavarese alle castagne, cremoso ai chiodi di garofano,
meringa e sorbetto ai cachi fermentati, e “nocino”

*Chestnut Bavarian cream folded with a clove cream
served with meringue, fermented persimmon sorbet, and “nocino”*
18,00

Privilegio Feudi di San Gregorio - Fiano

17,00



VINI DA DESSERT AL CALICE

Moncalvina - Coppo
Moscato Bianco di Canelli
12,00

Kabir - Donnafugata
Moscato di Pantelleria
13,00

Ben Ryè – Donnafugata
Passito di Pantelleria (Zibibbo)
15,00

Privilegio - Feudi di San Gregorio
Fiano
17,00

Moscato rosa - Franz Haas
Moscato Rosa
15,00

Angelorum - Masi
Recioto della Valpolicella
18,00

Muffato della Sala – Antinori
Sauvignon Blanc, Grechetto, Semillon, Riesling
19,00

Ratafià di Nonna Erminia – Di Meo
Aglianico di Taurasi
17,00

**Nella nostra Carta dei Vini troverete inoltre
un'ampia selezione di vini da dessert in bottiglia**

*Within our Wine List you will find a larger
selection of dessert wines by the bottle*



