



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 HOUSEMADE JAMS AND MARMALADES*
26,00

Angelorum - Masi
Recioto della Valpolicella
17,00

GELATI E SORBETTI

{1-3-6-7-8}

GELATI ALLA CREMA E SORBETTI DI FRUTTA DELLA CASA
HOUSEMADE GELATO AND FRUIT SORBET
16,00

Kabir - Donnafugata
Moscato di Pantelleria
15,00

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 cacao 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, creme of white 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



LA TRADIZIONE DELLO CHEF PASTICCIERE...
THE TRADITIONS BY OUR PASTRY CHEF...
GENNARO SARNELLI

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
served with white chocolate gelato*
22,00

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

LA MILLEFOGLIE DI MELE ANNURCA {1-3-7-8-12}*
cremoso alle nocciole di Giffoni, composta di mele Annurche,
caramello e gelato alla vaniglia

*Puff pastry millefeuille filled with 'Giffoni' hazelnut cream and
'Annurca' apple compote with vanilla gelato and caramel*
19,00

Paestum Fiano Passito – Luigi Maffini
Fiano
15,00

LA DELIZIA AL LIMONE {1-3-7-8-12}*
bisquit alla vaniglia, crema di limone amalfitano, sorbetto al limone e spuma al limoncello
Vanilla biscuit with Amalfi lemon cream, lemon sorbet, and limoncello foam
18,00

Moncalvina - Coppo
Moscato Bianco di Canelli
15,00

LA TORTA CAPRESE {1-3-7-8}*
lingotto di caprese al cioccolato Valrhona, crema leggera alle mandorle,
namelaka al cioccolato abinao 85%, pralinato e gelato alle mandorle di Avola
*Flourless Valrhona chocolate cake, light almond cream, dark chocolate namelaka,
served with a 'Avola' almond praline and gelato*
19,00

Moscato rosa - Franz Haas
Moscato Rosa
15,00



...E LE SUE CREAZIONI
...AND HIS CREATIONS

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

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

Privilegio - Feudi di San Gregorio

Fiano
20,00

LA CASTAGNA {1-3-7-8-12}*

mousse alle castagne, estratto di pere e zenzero, noci di Sorrento
e gelato al pisto Napoletano

*Chestnut mousse, pear and ginger extract, Sorrento walnuts
and "pisto Napoletano" gelato*
19,00

Ratafià di Nonna Erminia – Di Meo

Aglianico di Taurasi
17,00

LA CAROTA {1-3-7-8}*

sponge di carote, crema al mascarpone e cioccolato bianco,
servito con sorbetto alle carote arrosto

*Carrot sponge cake with a white chocolate mascarpone cream
and a roasted carrot sorbet*
19,00

Muffato della Sala – Antinori

Sauvignon Blanc, Grechetto, Semillon, Riesling
19,00



VINI DA DESSERT AL CALICE

Moncalvina - Coppo
Moscato Bianco di Canelli
15,00

Kabir - Donnafugata
Moscato di Pantelleria
15,00

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

Privilegio - Feudi di San Gregorio
Fiano
20,00

Moscato rosa - Franz Haas
Moscato Rosa
15,00

Angelorum - Masi
Recioto della Valpolicella
17,00

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*



