

DESSERT E FORMAGGI

Dessert and cheeses

Mousse al mango e lime su croccante di frutti rossi e coulis ai lamponi € 9

(Mango and lime mousse on crunchy red fruit and raspberry coulis)

Sfere di tiramisù in chiave moderna € 10

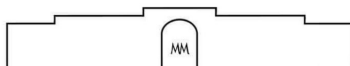
(Tiramisu balls with a modern twist)

Cupoletta con ricotta di pecora su bisquit, geleè di arancia, glassa al pistacchio e linfa di mandorle € 10

(Dome with ricotta cheese, bisquit, orange gelee, pistachio glaze and almond syrup)

Semifreddo alle arachidi salate, crumble ai cereali e fave di cacao, ganache al mascarpone e dressing al caramello € 9

(Salted peanut parfait, cereal crumble and cocoa beans, mascarpone ganache and caramel dressing)



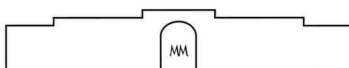
Spumoncino leccese artigianale con cuore morbido
alle mandorle e fichi, colatura di fondente e cristalli
di cupeta € 9

*(Artisanal spumoncino leccese with soft almond and
fig heart, fondant drippings and cupeta crumble)*

Lingotto al limone con dressing alla menta € 8
(Lemon ingot with mint dressing)

Biscotti secchi artigianali di pasta di mandorle € 7
(Homemade biscuits with almond paste)

Degustazione di formaggi locali pregiati *Caseificio*
5 Santi con mostarde e frutta secca € 25
*(Tasting of local and national cheeses by the cart with
mustards, and dried fruits)*



DISTILLATI

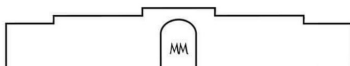
Spirits

VINI DA DESSERT

D'alesio (Moscato)	€ 6
Corimei (primitivo)	€ 5
Primopasso (negroamaro)	€ 5
Mufii (Piemonte)	€ 18

RUM

Imperial Onyx	€ 10
Zacapa 23	€ 11
Diplomatico (Riserva esclusiva)	€ 12
Dictador 20	€ 14
Brugal	€ 8
La Hechicera	€ 10
Habitation Saint Etienne	€ 14
Jacques Trefois X.O.	€ 15
Don Papa	€ 10

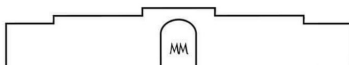


GRAPPE

Limousine (aromatica barrique)	€ 8
Nebbiolo (bianca fruttata)	€ 6
Chardonnay (bianca floreale)	€ 6
Moscato (ambrata barrique)	€ 7

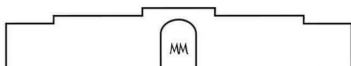
WHISKY/WHISKEY

Bulleit bourbon	€ 7
Talisker	€ 10
Jura	€ 13
Glenlivet Nadurra	€ 20
Jameson Black barrel	€ 10
Ardbeg 10	€ 14
Caol Ila 12	€ 9
Oban 14	€ 11
Crown Royal (Canadese)	€ 10
Yukisato(Giapponese)	€ 14
Nikka pure malt(Giapponese)	€ 13
Hatozaki(Giapponese)	€ 11
Mezcal Del Maguey Vida Clasico	€ 8
Mezcal Maguey San Luis del Rio	€ 13



COCKTAILS

LIMONCELLO SPRITZ limoncello, prosecco, soda	€ 10
AMERICANO vermuth rosso, bitter, soda	€ 10
PEPIÑO mezcal, sciroppo d'agave, succo lime, jalapeño	€ 10
GIN TONIC gin, acqua tonica	€ 10
GIN TONIC SPECIAL gin premium, acqua tonica	€ 12
SEABREEZE vodka, pesca, frutti rossi	€ 10
MARGARITA tequila, triple sec, lime	€ 10
SPRITZ aperol, prosecco, soda	€ 10
ANALCOLICO vari gusti	€ 8
CHERRY ROSÈ vodka, liquore di ciliegia, infuso di the ai frutti di bosco, rosato frizzante	€10
MOJITO rum bianco, succo di lime, menta, zucchero, soda	€ 12
MOSCOW MULE vodka, gingerbeer, succo lime	€ 10
NEGRONI vermuth rosso, campari, gin	€ 10
NEGRONI SBAGLIATO vermuth rosso, campari, prosecco	€ 10
PIÑA COLADA rum, succo ananas, latte di cocco	€ 12
LECCESE MARTINI vodka, caffè, liquore al caffè, linfa di mandorla	€ 12
WHISKY SOUR whisky, zucchero, lime	€ 12
MUNTIBIANCHI J. rose gin, limone, gassosa, liquore di finocchietto, basilico, menta	€ 12



LISTA DEGLI ALLERGENI



1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei



3. Uova e prodotti a base di uova



4. Pesce e prodotti a base di pesce



5. Arachidi e prodotti a base di arachidi



6. Soia e prodotti a base di soia



7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti



9. Sedano e prodotti a base sedano



10. Senape e prodotti a base di senape



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



13. Lupini e prodotti a base di lupini



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

In-house production is of an artisanal nature: it is therefore not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in the finished products, even when not foreseen in the recipe. the staff is available for further information.

