

---

## Desserts

---

Flan all'arancia amara, sorbetto all'arancia e gelatina al Campari  
*Seville orange sponge, orange sorbet and Campari jelly*

Il nostro tiramisù  
*Our tiramisù*

Baba' al rhum con zabaione e frutti rossi  
*Rhum babà with zabaione and red berries*

Cocco e cioccolato  
*Coconut and chocolate*

Crostatina meringata, nettarine vesuviane e gelato alla mandorla  
*Meringue-topped tartlet with vesuvius nectarines and almond ice-cream*

Zuppetta di fragole, spuma allo yogurt e perle di aceto balsamico.  
*Strawberry salad, yogurt foam and pearls of balsamic vinegar*

Selezione di gelati e sorbetti fatti in casa  
*Selection of homemade ice creams and sorbets*

Tagliere di formaggi italiani affinati  
*Italian cheese board*

---

Il fine pasto campano  
The perfect ending...Campania style

---

### **Liquore Nocino, è Curti**

Liquore di noci Sorrento e aromi naturali • *Sorrentine walnut liqueur*

### **Mela Annurca**

Distillato di Semi di mela annurca • *Annurca apple seed liqueur*

### **Grappa di Greco, Benito Ferrara**

Distillato di vinacce di uve Greco • *Grappa made from Greco grapes*

### **Grappa di Aglianico, Fontanavecchia**

Distillato di vinacce di uve Aglianico • *Grappa made from Aglianico grapes*

### **Aquavite di albicocche del Vesuvio, Amato**

Distillato di albicocche del Vesuvio • *Vesuvius apricot liqueur*

### **Liquore con latte di bufala, Distilleria Petrone**

Latte di bufala campana, brandy invecchiato 3 anni

*Liqueur with buffalo milk and brandy aged for 3 years*

### **Ratafià di Nonna Erminia, Di Meo**

Amaro invecchiato 6 anni in botte fatto di 12 erbe e vino Taurasi

*Liqueur made with 12 herbs infused in Taurasi wine and aged in barriques for 6 years*

### **Home made Limoncello**

Bucce di limone del nostro orto, alcohol, zucchero...e tanta passione

*Peel of lemons grown in the kitchen garden, alcohol, sugar and... passion*

### **Privilegio, Feudi San Gregorio**

Vino dolce da uve Fiano • *White dessert wine made from Fiano grapes*