
Desserts

Il nostro flan all'arancia amara
Our seville orange sponge

Babà al limoncello con crema di agrumi capresi
Limoncello babà with Capri lemon cream

Millefoglie di mela annurca e ricotta di pecora con salsa al limone
Annurca apple and ricotta millefeuille with lemon sauce

Il tiramisù di Francesco
Francesco's tiramisù

Fondente Valrhona e le nostre arance amare
Valrhona dark chocolate and seville oranges from the garden



Crema di nocciole con ribes rossi e nocciole caramellate
Hazelnut cream with red currants and caramelized nuts

Selezione di gelati e sorbetti della casa
Selection of homemade sorbets and ice creams



Nostra selezione di formaggi affinati
Our selectin of aged cheeses



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

Liquore Nocino, è Curti

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

Melanurc, La Sorgente

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

Grappa di Fiano Campanaro, Feudi San Gregorio

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

Grappa di Taurasi, Caggiano

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*