
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*