

---

# dolci

## dessert

---



**Semifreddo al tiramisù  
con cuore di caffè e crumble al cacao**

€ 10

Tiramisu semifreddo  
with coffee and cocoa crumble



**Macedonia di frutta  
con brodo dolce aromatico  
e gelato al kiwi**

€ 10

Fruit salad  
with aromatic sweet broth and kiwi gelato



**Ganache di visciole dei monti Lepini  
con soffice al cacao e ricotta mantecata**

€ 10

Monti Lepini sour cherries ganache  
with soft cocoa and Ricotta cream



**Zuppa inglese alla ratafia**

€ 10

"Zuppa Inglese" trifle  
with ratafia liqueur-marinated sponge cake

# f o r m a g g i

---

## c h e e s e

**Tagliere formaggi pasta molle** € 15  
Selection of soft cheese

**Tagliere formaggi pasta dura** € 15  
Selection of hard cheese

**Tagliere formaggi misti** € 15  
Selection of mixed cheese

**ACCOMPAGNATI DA COMPOSTE O MIELE SELEZIONATI DALLO CHEF**  
*accompanied by selected compotes or honey*

I formaggi saranno selezionati dallo chef tra:  
**Chef's selection of cheeses from:**

### **Marzolina di capra - Az. Benacquista**

Formaggio a pasta dura, compatta \ *compact texture goat cheese*

*Abbinamento consigliato recommended wine pairing:*

Bludom IGP Lazio "Bludom" Tre Botti Bio

Aleatico (passito) (14%)

### **Caprino nobile - Az. Monte Jugo**

Formaggio a pasta compatta morbida, crosta fiorita \ *soft goat cheese, flowery rind*

*Abbinamento consigliato recommended wine pairing:*

Lazio Bianco IGP "Moro" Marco Carpineti Bio

Greco Moro, Greco Giallo (14%)

### **Pecorino romano DOP Sabina**

Formaggio a pasta dura semicotta stagionatura 24 mesi \ *hard and crumbly cheese aged 24 months*

*Abbinamento consigliato recommended wine pairing:*

Aleatico IGP Lazio "Bludom" Tre Botti Bio

Aleatico (passito) (14%)

### **Fiocco della Tuscia - Az. Chiodetti**

Formaggio a pasta morbida con buccia dolce fiorita azienda Chiodetti \ *flowery rind goat cheese, soft texture*

*Abbinamento consigliato recommended wine pairing:*

Grechetto "Muffo" Sergio Mottura

Grechetto (Botrytis Cinerea) (13%)

### **Provolone di Formia - stagionatura Az. Enzo Recco**

Formaggio a pasta morbida \ *soft texture cheese*

*Abbinamento consigliato recommended wine pairing:*

Malvasia IGT "Stillato" Principe Pallavicini

Malvasia puntinata passita (13%)

### **Civitonica Chiodetti**

Caciotta dolce \ *sweet flavor cheese*

*Abbinamento consigliato recommended wine pairing:*

Moscato Terracina passito DOC "Capitolium" cantina Sant'Andrea

Moscato di Terracina passito (14%)

# distillati & liquori

## spirits & liqueur

### WHISKY

Jack Daniel's	€ 8
Oban 14 yo	€ 10
Talisker 10 yo / Laphroaig 10 yo	€ 12
Bushmills malt 10 yo / Buffalo Trace	€ 13
Glenkinchie 10 yo / Glenfiddich 12 yo	
Jack Daniel's Gentleman Jack	
Cragganmore 12 yo / Lagavulin 16 yo	€ 15
Bulleit bourbon / Bulleit Rye	
/ Caol Ila 12 yo / Jack Daniel's Single barrel	
/ Woodford Reserve / Nikka Blended	

### BRANDY & COGNAC

Brandy Cardenal Mendoza	€ 10
Cognac Remy Martin	€ 12
Brandy Regionale 3 yo	€ 12

### RUM

Bally vieux agricole ambrè	€ 12
Matusalem Gran reserva 15 yo	€ 15
/ Diplomatico reserva esclusiva	
/ Zacapa 23 yo / Zacapa XO	

### TEQUILA

Josè Cuervo Reposado	€ 8
Patron Anejo	€ 12
Don Julio Blanco	€ 15
Don Julio Reposado	€ 18

### VODKA

Belvedere / Grey Goose	€ 12
Beluga Silver	€ 13
Kauffman	€ 15

### LIQUORI TRADIZIONALI

traditional liqueur	
Amaro San Marco	€ 5
Vecchio Amaro Ciociaria	€ 5
Nocino	€ 5
Finocchietto Elixir	€ 5
Genepi Elixir	€ 5
Genziana Elixir	€ 5
Carciofo Elixir	€ 5
Sambuca vecchia	€ 5
Liquore grappa e miele	€ 5
Fragolino	€ 5
Limoncino	€ 5
Liquore mela cerba	€ 5
Mentuccia dell'Appennino	€ 5
Liquore Ratafia	€ 5
Liquore absinthium	€ 5
Crema al cioccolato	€ 5
Liquirizia	€ 5
Grappa barricata	€ 6
Grappa perfectissima	€ 6
Grappa Carpineti bianca	€ 7
Grappa Carpineti barrique	€ 9
Grappa Omina	€ 8
Grappa Omina di merlot	€ 10
Grappa di Giacche	€ 10
Grappa di pere Kaiser	€ 10
Grappa di Sangiovese barrique	€ 10

ACCOMPAGNATI DA UNA SELEZIONE DI CIOCCOLATINI  
accompanied by a selection of chocolate

---

# cocktail creativi

---

## our creative cocktails

### LE FORMIDABLE

€ 14

gin beefeater / campari Bitter / vermouth dolin blanc / amaro formidabile / bitter orange  
gin beefeater / campari bitter / vermouth dolin blanc / amaro formidabile / bitter orange

### MALVA E MALVASIA

€ 14

gin Beefeater infuso alla malva / sciroppo di malvasia H. M. / succo di limone / soda  
gin beefeater infused with mallow / H. M. malvasia syrup / lemon / soda

### LADY PINK

€ 14

vino rosato / vodka Moskovskaya / sciroppo di lamponi / arancia e limone  
rosé wine / moskovskaya vodka / raspberry syrup / orange and lemon

### MULO ROMANO

€ 14

vodka / infuso al basilico e rosmarino / succo di limone / homemade ginger beer vodka / in-  
fusion with basil and rosemary / lemon / homemade ginger beer

### GREEN SENSATION

€ 14

gin / liquore mela verde / succo di limone / maraschino  
gin / green apple liqueur / lemon juice / maraschino liqueur

### JULEP DIVINO

€ 14

rummix cubano / ratafia / sciroppo di vino / menta / soda  
cuban rummix / ratafia liqueur / wine syrup / mint / soda

### ROME SOUR

€ 14

whisky / bludom / succo di limone / simple syrup / albume  
whisky / bludom liqueur / lemon / simple syrup / albumen

### EL CIOCIARO

€ 14

tequila / liquore al finocchio / sciroppo d'agave / succo di lime  
tequila / fennel liqueur / agave syrup / lime