



## Dessert

Cremoso al Gianduia, crumble di nocciola e composta di mela Mousse of Gianduia cream with Hazelnut crumble and apple compote	€ 15,00
Tortelletta all'arancia gratinata e salsa verbena Orange cake with verbena sauce	€ 15,00
Coppa di fragole con panna cotta alla fava tonka e meringa Fresh strawberry and panna cotta with tonka fave beans and meringue	€ 15,00
Tortino caldo al cioccolato con cuori di pera Warm chocolate cake with pear	€ 15,00
Composizione di frutta fresca Fresh Fruit salade	€ 15,00
Selezione di gelati e sorbetti A selection of ice creams and sorbets	€ 15,00
La selezione di Formaggi della tradizione Italiana servita con le nostre marmellate di frutta e verdura The "Villa la Massa" cheese selection served with homemade fruit and vegetable jam and Tuscan honey	€ 20,00



## Vini da dessert al calice

### Dessert wine by the glass

Castello della Sala, Antinori - Muffato della Sala	2010	€ 18,00
Donnafugata - Passito di Pantelleria Ben Ryè	2007	€ 16,00
Frescobaldi - Vin Santo del Chianti 40 Altari	2008	€ 14,00
Lageder, Alois - Rosenmuskateller	2012	€ 16,00
Royal Tokaji - Oremus 5 Puttonyos	2000	€ 30,00
Tenuta Aldobrandesca - Soverana Aleatico	2009	€ 14,00
Speri - Recioto della Valpolicella	2007	€ 18,00