

DESSERT E DIGESTIVI

DESSERT

**Tagliata di Frutta fresca di stagione,
un viaggio tra il locale e l'esotico** _____ 20

Fruits frais de saison tranchés, un voyage entre le local et l'exotisme

Sliced fresh seasonal Fruit, a journey between the local and the exotic

Crème brûlée al limone _____ 14

Crème brûlée au citron

Lemon crème brûlée

Sorbetti 100% Frutta e Gelati fatti in casa _____ 12

Sorbets 100% Fruits et Glaces maison

100% Fruit Sorbets and Ice creams homemade

Il Dolce del giorno della Spiaggetta _____ 13

Le Dessert du jour de la Spiaggetta

Spiaggetta's Dessert of the day

La Luba, pallina di gelato Fior di Panna e Caffè Espresso _____ 8

La Luba, boule de glace Fior di Panna et Café Espresso

La Luba, scoop of Fior di Panna ice cream and Espresso Coffee

Chef Nicola Colonna

Vi ringraziamo per segnalarci eventuali intolleranze o allergie.
Nous vous remercions de signaler toute intolérance ou allergie.
Thank you for informing us of any intolerances or allergies.

IN ABBINAMENTO - EN COMBINACION - IN COMBINATION

Amaro Ramazzotti	8
Amaro del Capo	8
Amaro Averna	8
Amaretto di Saronno	8
Amaro Montenegro	8
Amaro Jagermeister	8
Jefferson	8
Limoncello	8
Mirto	8
Sambuca Molinari	8

COGNAC

Remy Martin vsop (5 cl.)	12
Bas armagnac Dartilongue 15 (5 cl.)	18

RUM

Zacapa 23 (5 cl.)	16
Eminente Riserva (5 cl.)	14
Diplomatico (5 cl.)	14
Saint James (5 cl.)	12



TEQUILA

Donjulio 1942 (5 cl.)	48
Casamigos 52 (5 cl.)	20
Cuervo (5 cl.)	12

WHISKY

Hibiky Harmony (5 cl.)	25
Jameson (5 cl.)	12
Jack Daniels (5 cl.)	10

GRAPPA

Sibona Grappa di Barolo (5 cl.)	10
Poli Sarpa Bianca (5 cl.)	10

PASSITO

Argiolas Angialis (5 cl.)	14
---------------------------	----

