

## DESSERT

### DESSERTS

#### LE CRÊPES CON CREMA FLAMBATE AL GRAND MARNIER

*CUSTARD-FILLED CRÊPES FLAMBÉ WITH GRAND MARNIER*  
€ 15,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**MUFFATO DELLA SALA ANTINORI**  
€ 6,00

#### LA TORTA DI MELE CON SALSIA ALLA VANIGLIA

*APPLE TART SERVED WITH VANILLA SAUCE*  
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**CASALE DEL GIGLIO APHRODISIUM**  
€ 6,00

#### IL GELATO BUONTALENTI

*BUONTALENTI ICE-CREAM*  
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**MOSCATO D'ASTI LUIGI BOSCA**  
€ 6,00

#### I SORBETTI HARRY'S BAR FIRENZE

*FRUIT SORBET*  
€ 13,00

#### ZUCCOTTO ALLA FIORENTINA

*SPONGE CAKE, VANILLA AND CHOCOLATE CUSTARD, ALCHERMES LIQUOR*  
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**MOSCATO D'ASTI LUIGI BOSCA**  
€ 7,00

#### TORTA LAMPONE NERO

*BLACK RASPBERRY CAKE*

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**VINO CHINATO ANTICA FORMULA**  
€ 7,00

#### NEW YORK CHEESE CAKE CON SALSIA AL MANGO

*NEW YORK CHEESE CAKE WITH MANGO SAUCE*  
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**MOSCADELLO BANFI**  
€ 7,00

#### TIRAMISU IN COPPA ALLA FIORENTINA

*TIRAMISU FLORENTIN STYLE*  
€ 13,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**PORTO RUBY OFFLEY**  
€ 7,00

#### SELEZIONE DELLE NOSTRE PRALINE AL CIOCCOLATO

*CHOCOLATE PRALINES*  
€ 9,00

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*  
**RHUM DIPLOMATICO**  
€ 13,00

#### COMPOSTA DI FRUTTA FRESCA

*FRESH FRUIT SALAD*  
€ 13,00

