

Dolci — Desserts

Fatti in casa — Homemade

 **Torta Antica Roma** con ricotta, marmellata di fragole, semi di papavero e di sesamo ^{1, 3, 7, 11} € 8
Cake made with ricotta cheese, strawberry jam, poppy and sesame seeds

 **Tiramisù** con cantucci alle nocciole e gocce di cioccolato ^{1, 3, 7, 8} € 8
Tiramisù made with chocolate chips, coffee and hazelnuts cookies

 **Variazione di cioccolato Callebaut** Brownie di cioccolato al caramello, mousse fondente, cremoso al cioccolato bianco e salsa di lamponi ^{1, 3, 7, 8} € 10
Callebaut Chocolate Variation, with caramel chocolate brownie, dark chocolate mousse, white chocolate cream and raspberry sauce

Dessert del giorno € 8
Dessert of the day

Collaborazione Armando e Colapicchioni €

 **Sapori di Roma** Pampepato, Pangialloro, ciambelline al vino e cantucci del forno Colapicchioni, servito con calice di vino dolce ^{1, 3, 7, 8, 11} € 12
Selection of roman dry cookies served with one glass of sweet wine

Abbinamento vino dolce — Sweet wine pairing € 5

Caffè Sant'Eustachio per Armando

Espresso / Decaffeinato / Macchiato € 3
Doppio / Americano € 6

Digestivi e dopopasto — Digestives

Amari nazionali — National bitter digestive €

Amari nazionali — National bitter digestive € 4,5

Amari artigianali — Artisanal bitter digestive € 6

Grappa nazionale Bianca o barrique € 4

Grappe Marolo

Moscato € 7

Nebbiolo barrique € 7

Amarone barrique € 8

Barolo barrique € 9

Barolo 15 Anni barrique € 12

Ratafià Praesidium vino liquoroso dolce € 8

Vermouth rosso Domenico Ulrich € 10

Barolo chinato Cappellano vino speziato amaricante € 12

Marsala

Barraco *Altogrado* 2016 Secco € 10

De Bartoli *Vigna La Miccia* 2018 Superiore Oro Semi-secco € 10

De Bartoli *Riserva* 2009 Superiore Oro Semi-secco € 14

Altri distillati

Kilchoman *Machir Bay* Islay single malt scotch whisky € 10

Bunnahabhain Islay single malt scotch whisky € 10

Rum Trinidad *Remember* € 10