

AFTER DINNER COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

WHITE VILLA

PASSIONFRUIT MARTINI

COSMOPOLITAN

MANHATTAN

BOULEVARDIER

AMARETTO SOUR

VINI DOLCI/ SWEET WINES

PRUNOTTO - MOSCATO D'ASTI

CANTINA S.M. LA PALMA – S. DI SOLE

ORO D'ORO PASSITO – I. DEI NURAGHI

ARGIOLAS – ANGIALIS – I. DEI NURAGHI

FLORIO ZIGHIDI – P. DI PANTELLERIA

CHATEAU SIMON – SAUTERNES



DESSERTS MENU

TUILLE DI ZAFFERANO

Con chantilly di ricotta, granella di pistacchio e riduzione di miele e arance sarde

Saffron tuille filled with ricotta cheese chantilly, pistachio crumbles and honey and orange reduction

SEADAS TRILOGY

Selezione di 3 miniature seadas farcite con ricotta, peretta e cioccolato

Selection of 3 mini seadas filled with ricotta cheese, peretta and chocolate

VILLA DELIGHT

Crostatina di frolla con frangipane al cocco, riduzione di cocco, cremoso al cioccolato bianco e mango fresco

Shortcrust pastry tart with coconut frangipane, coconut reduction, white chocolate cream and fresh mango pieces

SFERA DI CIOCCOLATO

Guscio croccante di cioccolato fondente con cuore cremoso al caffè, semifreddo al mascarpone, crumble al cacao e caramello

Crunchy dark chocolate shell with creamy coffee heart, cocoa crumbles, mascarpone semifreddo and caramel

PARIS BREST

Pasta choux artigianale con cuore di pistacchio, chantilly alla vaniglia, mandorle croccanti e fragole

Home-made choux pastry filled with pistachio cream, vanilla chantilly cream and crunchy almonds

PAVLOVA

Croccante meringa con namelaka alla verbena, frutti di bosco e purea di pesca bianca

Crunchy merengue, verbena namelaka, red berries and white peach puree

CARPACCIO DI ANANAS

Carpaccio di ananas frutti di bosco e pepe rosa

Pineapple carpaccio with red berries and pink pepper

SELEZIONE DI GELATI

Cioccolato, Vaniglia, Pistacchio

SELEZIONE DI SORBETTI

Pina colada, Lamponi, Cocco