

AFTER DINNER

DESSERT

<i>millefoglie di pompelmo, namelaka alla sambuca</i>	11
grapefruit millefeuille, sambuca pastry cream	
<i>biancomangiare al latte di mandorla</i>	11
almond milk light panna cotta, tonka beans, lemon and strawberry	
<i>tiramisu</i>	12
savoiaridi, espresso, liqueur, mascarpone cream	
<i>affogato al caffè</i>	12
2 scoops of stracciatella gelato, espresso shot	
<i>'badiani' sorbetto ai limoni di amalfi</i>	5
amalfi lemon sorbet (1 scoop)	
<i>i formaggi prodotti da artigiani in italia</i>	28
our selection of artisanal produced italian cheese	

SWEET WINE

Moscato D'asti Palazzina Tenuta Il Cascinone Piemonte 2016	12
Montefalco Sagrantino Passito Bocale Umbria 2016	19 68
Isola dei Nuraghi "Oirad" Ferruccio Deiana Sardegna 2017	15 70

GRAPPA

Grappa di Traminer Distilleria Santa Massenza Trentino	7
Grappa Riserva Distilleria Santa Massenza Trentino	8

LIQUEUR

Amaro Laziale Colazingari Lazio	8
Fernet Distilleria Quaglia Piemonte	8
Sambuca Fina Colazingari Lazio	8
Limoncello di Amalfi Terra di Limoni Campania	8

COFFEE | TEA

espresso macchiato	3.25
double espresso double macchiato americano	3.75
cappuccino latte flat white	4
fresh mint tea linden flower digestive tea mix fresh chamomile	4
iced americano iced latte	5.5

Please ask about allergies & dietary requirements. A 13.5% discretionary service charge will be added to your bill.

baccalà

baccalalondon.co.uk | @baccalalondon