

# MENU DESSERT

*Tutti i nostri dessert sono prodotti artigianalmente dai nostri chef con l'utilizzo esclusivo di prodotti freschi.*

Parfait di croccante, gelatina di passito e crema all'arancia ..... 6  
CRISP PARFAIT, PASSITO JELLY AND ORANGE CREAM

*il sommelier consiglia / the sommelier recommended*

PASSITO DI PANTELLERIA DOCG ..... 5

La nostra idea del Tiramisù... al Caffè del Marinaio ..... 6  
CRISP PARFAIT, PASSITO JELLY AND ORANGE CREAM

*il sommelier consiglia / the sommelier recommended*

IL CAFFÈ DEL MARINAIO ..... 4

Insalata di frutta e verdura, sorbetto al sedano e centrifugato di carote ..... 6  
CELERY SHERBET COMBINED WITH LIME ON FRUIT AND VEGETABLE SALAD

*il sommelier consiglia / the sommelier recommended*

VODKA GREY GOOSE ..... 6

# VINI DA MEDITAZIONE

Passito di Pantelleria ..... 5  
Muffato della Sala ..... 7  
Passerina Passita ..... 5  
Vino di Visciole ..... 5  
Barolo Chinato ..... 6

# RUM

Zacapa 23 (Guatemala) ..... 7  
El Dorado 12y (Guyana) ..... 6  
Santa Teresa (Venezuela) ..... 7  
La Mauny Vsop (Martinica) ..... 6  
Flor De Cana 12y (Nicaragua) ..... 6  
Matusalem Gran Reserva 15y (Cuba) ..... 6  
Brugal (Repubblica Dominicana) ..... 6

# WHISKY

Maccallan Amber ..... 7  
Lagavulin 16 y ..... 7  
Oban 14 y ..... 7  
Laphroaig 10 y ..... 7  
Jack Daniel's ..... 5

# BRANDY E COGNAC

Janneau & Armagnac ..... 5  
Cardenal Mendoza ..... 5  
Vecchia Romagna ..... 5  
Martell V.S. ..... 5

# GRAPPE

Bonollo Amarone of Barrique ..... 6  
Prime Uve Bianche ..... 6  
Prime Uve Nere ..... 6  
Poli Po' ..... 5  
Berta Giulia invecchiata ..... 5  
903 Barrique ..... 5

**ATTICOSULMARE**

*aperta tutta l'anno*



**ATTICOSULMARE**

*Dolci proposte del giorno*