






Sample Dessert menu

CHEESE

	<i>Parmigiano-Reggiano with date "salami"</i>	5.25
	<i>Cowgirl Creamery fromage blanc with Gianfranco Becchina olio novello</i>	6.00
	<i>Vermont Shepherd and quince-honey preserves</i>	5.25
	<i>Cowgirl Creamery "Red Hawk" with fennel</i>	5.25
	<i>Old Chatham Ewe's Blue with walnuts</i>	5.25

DESSERT WINE

2005 Château Roûmieu-Lacoste	<i>Sauternes</i>	8.00
2004 Muscat de Beaumes-de-Venise	Domaine de Durban <i>Rhône Valley</i>	8.00
2005 Château Pierre-Bise	Chaume <i>Coteaux du Layon</i>	10.50
	(500 ml)	52.50
2005 Domaine la Tour Vieille	<i>Banyuls</i>	12.00
2006 Dr. Loosen Beerenauslese Riesling	<i>Mosel</i>	13.50
	(187 ml)	44.00
1999 Royal Tokaji "Nyulászó" Aszú 6 Puttonyos	<i>Hungary</i>	22.50
2007 La Morandina	<i>Moscato d'Asti</i>	(375 ml) 25.00

BRANDY

Osocalis Rare Alembic Brandy	<i>Soquel</i>	11.50
Germain Robin X.O. Alambic Brandy	<i>Mendocino</i>	16.50

CALVADOS

Adrien Camut "6 ans d'âge"	<i>Pays d'Auge</i>	14.50
Adrien Camut "Privilège"	<i>Pays d'Auge</i>	17.75
Didier Lemorton Réserve "Vieux Calvados"	<i>Domfrontais</i>	12.50
1978 Didier Lemorton "Vieux Calvados"	<i>Domfrontais</i>	22.50

GRAPPA & EAU DE VIE

Lamponi di Poli Wild Raspberry Brandy	<i>Veneto</i>	11.50
Moscato di Poli	<i>Veneto</i>	14.00
Laurent Cazottes Goutte de Poire Williams	"Passerillée" <i>Tarn</i>	15.00
Nonino "Cru Monovitigno" Fragolino	<i>Friuli</i>	23.50

DESSERT

"Piccola meringata" with crème fraîche, wild huckleberry sauce, and candied tangerine	9.75
Moroccon Jewels: dates stuffed with mascarpone, pomegranate seeds, pistachios, and mandarins	9.75
Gâteau Victoire with whipped cream	7.50
Zinfandel grape granita	7.50
Walnut praline ice cream	7.50
Espresso granita with whipped cream	7.75
Crème brûlée	8.25
A plate of hazelnut biscottini	5.50

DIGESTIVES & LIQUEUR

Cynar	<i>Lombardy</i>	6.00
Amaro Ramazzotti	<i>Lombardy</i>	7.50
Amaro Averna	<i>Sicily</i>	8.00
Adrien Camut "Pommeau du Domaine de Semainville"	<i>Normandy</i>	8.00
Amaro Nonino	<i>Friuli</i>	10.50
Monteverdi Spirits Nocino della Cristina	<i>Napa Valley</i>	12.50

MADEIRA

Cossart Gordon Malmsey 5-Year Old	10.00
Cossart Gordon Bual 10-Year Old	12.50

PORT

Fonseca N.V. "Bin 27"	6.75
W. & J. Graham's "Six Grapes" N.V.	7.00
Dow's 10-Year Old Tawny	8.25
Niepoort 10-Year Old Tawny	12.50
Graham's 1983	15.00

COGNAC & ARMAGNAC

Delamain	<i>Grande Champagne</i>	14.75
C. Dudognon "Vieille Réserve"	<i>Grande Champagne</i>	14.75
1982 Château de Ravignan	<i>Bas Armagnac</i>	16.50
J. Normandin-Mercier	<i>Petite Champagne La Péraudière</i>	19.00
Domaine Boingnères "Réserve Spéciale"	<i>Bas Armagnac</i>	21.00
1984 Domaine Boingnères	Folle Blanche <i>Bas Armagnac</i>	32.00