

BISTROT
LEO
Les Desserts

POACHED PEACH 10

blackberries, vanilla ice cream, citrus crumble

FLOATING ISLAND 10

mango, kiwi, cashews, basil, crème anglaise

CRÈME BRÛLÉE 10

mixed berries

CHOCOLATE CREMEUX 11

chantilly crème, chocolate crumble

LEMON TARTE 11

pistachio biscuit, swiss meringue

BANANA PAIN PERDU 12

caramel, vanilla ice cream

selection of
CHEESES

18

**HOUSE
ICE CREAM**

5

**HOUSE
SORBET**

5

SWEET & FORTIFIED WINES

<i>Moscato d'Asti, La Morandina 2016, Piedmont</i>	14 gl
<i>Sauternes, Château Suduiraut Castelnaud de Suduiraut 2011</i>	18 gl
<i>10yr Tawny Port, Niepoort, Portugal</i>	16 gl
<i>Picolit, La Roncaia 2010, Friuli (375ml)</i>	150 btl

GRAPPA

<i>Nardini</i>	13
<i>Montanaro di Barolo</i>	19
<i>Poli 'Po di Poli - Elegante'</i>	17
<i>Poli 'Po di Poli - Morbida'</i>	17
<i>Poli 'Po di Poli - Aromatica'</i>	17
<i>Cornelissen 'Rosso del Contadino'</i>	40

EAU DE VIE

<i>Poli, Pear</i>	21
<i>Poli, Cherry</i>	21
<i>Poli, Raspberry</i>	21

LIQUEURS

<i>Poli Honey Liqueur 'Miele'</i>	13
<i>Varnelli, L'Anice Secco</i>	13
<i>Meletti, Anisette</i>	11
<i>Molinari, Sambuca</i>	11
<i>Blood Orange Liqueur 'Solerno'</i>	12

AMARI

<i>Angostura</i>	12
<i>Bigallet 'China-China' (france)</i>	12
<i>Cardamaro</i>	13
<i>DelCapo</i>	11
<i>Isolabella 18 (1970's Vintage)</i>	25
<i>Lucano</i>	12
<i>Meletti</i>	11
<i>Nardini</i>	12
<i>Nonino</i>	16
<i>Ramazotti</i>	12
<i>Varnelli 'dell'Erborista'</i>	16
<i>Varnell 'Sibilla'</i>	14
<i>Zucca</i>	13