

AFTER DINNER

DESSERT

<i>millefoglie di fichi, lamelaka alla sambuca</i>	11
figs 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
savoardi, espresso, liqueur, mascarpone cream	
<i>affogato al limoncello</i>	12
"badiani" vegan coffee sorbet, stracciatella gelato, limoncello shot	
<i>i formaggi prodotti da artigiani in italia</i>	28
our selection of artisanal produced italian cheese	

SWEET WINE

Vin Santo Colli dell' Etruria Centrale Buccianera Toscana 2018	11 61
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

Fernet Distilleria Quaglia Piemonte	8
Sambuca Fina Colazingari Lazio	8
Limoncello di Amalfi Terra di Limoni Campania	8
Raro Wild Mirto Pure Sardinia Sardegna	8

COFFEE | TEA

espresso macchiato	3.25
double espresso double macchiato americano	3.75
cappuccino latte flat white	4
selection of teas fresh mint	4

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

baccalà

baccalalondon.co.uk | @baccalalondon