

Dessert

- ☞ Cremoso alle castagne su croccante meringa e salsa mou 7,50 €
- ☞ Crostatina alle pere con mousse al cioccolato e salsa al rum 7,50 €
- ☞ Tortino al cioccolato dal cuore fondente aromatizzato all'arancia con crema alla vaniglia 7,50 €
- ☞ Torta del giorno 5,00 €
- ☞ Gelato artigianale al gusto di: crema, cioccolato, limone 4,50 €

Vini da dessert

- ☞ Passito di Pantelleria (consigliato per i dessert con prevalenza di frutta, frutta secca e con marmellate) 7,00 €
- ☞ Barolo chinato (consigliato per dessert al cioccolato fondente) 7,00 €
- ☞ Recioto di Soave "I Capitelli". (Consigliato per dolci con basi di pasta frolla e con tutte le preparazioni con la crema) 10,00 €

Lista dei Caffé

- ☞ Caffè espresso (Miscela in grani di qualità arabica e robusta) 1,50 €
- ☞ Caffè corretto 1,70 €
- ☞ Caffè decaffeinato 1,50 €
- ☞ Tè e tisane 2,00 €

Lista dei liquori e amari

- ☞ Amari classici 3,50 €
- ☞ Grappe e Brandy classici 4,50 €
- ☞ Whisky Lagavulin 16 Years Old. (Whisky single malt di ottima qualità, torbato, invecchiato per 16 anni in botti ex-bourbon; note di frutta secca e malto, note di affumicature; leggero sentore finale di vaniglia) 10,00 €
- ☞ Whisky Nikka From the Barrel Blend (Whisky giapponese ottenuto da assemblaggi di whisky single malt e di grano e riposa in botti di rovere. Al naso sentori di frutta fresca gialla e frutta sciropata all'assaggio ricordi di caramella mou e vaniglia) 10,00 €
- ☞ Grappa bianca "Valdavi" di Berta. (grappa bianca ottenuta da sole uve di moscato. Grappa morbida, piacevolmente aromatica e armoniosa) 5,00 €
- ☞ Grappa Barricata "Bric del Gaian" Berta. (grappa ottenuta da sole uve di moscato passate poi per 8 anni in barrique di rovere. Al naso sentori di frutti di bosco, salvia, pompelmo e vaniglia; all'assaggio ricca, avvolgente e setosa) 10,00 €





Locanda Famiglia Stucchi

Grazie per averci
scelto!!!

MENU' DEI
DESSERT