

Dessert

- Tortino al cioccolato fondente e rabarbaro con crema inglese 7,5 €
15 minuti
- Pannacotta alla lavanda in croccante nido di pasta Kadaifi e miele allo zafferano 7,50 €
- Mousse alle fragole in guscio di meringa e crema al limone 7,50 €
- Rhum Saint James Royal Ambrè abbinato a cioccolato fondente 65% e fave tonka 8,00 €
- Dessert del giorno 5,00 €
- Gelato al gorgonzola e mascarpone con croccante le mandorle 5,00 €
- Gelato 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 €

Nel nostro menù c'è la presenza di allergeni, quindi siete pregati di avvisare il personale di sala se avete problematiche inerenti.
Buon Appetito!!



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 ed 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 €