










DESSERT

di produzione artigianale

Gelato artigianale 	€ 3,50
Semifreddo al torrone di pistacchi con salsa al cioccolato 	€ 3,50
Crema chantilly, meringhe e frutti di bosco 	€ 3,50
Pannacotta, pere e cioccolato 	€ 3,50
Sbrisolona di Farro di S.Paolo all'olio extravergine d'oliva 	€ 3,50
Tiramisù all'amaretto 	€ 4,00
Guscio di frolla, frangipane e mele (se abbinata al menù degustazione + € 2,00) 	€ 5,00
Crema brulèe al caffè e anice stellato (se abbinata al menù degustazione + € 2,00) 	€ 5,00
Tortino al cacao, gianduia e nocciole dal cuore morbido (se abbinata al menù degustazione + € 2,00) 	€ 5,00



VINI DA DESSERT

al bicchiere... 70 ml.

Passito del Veneto Fiordilej - Villabella	€ 4,00
Passito di Pantelleria Sole d'Agosto - Bukkuram De Bartoli	€ 6,00
Recioto della Valpolicella - Secondo Marco	€ 8,50

VINI DA MEDITAZIONE

al bicchiere... 70 ml.

Barolo chinato - F.lli Barale	€ 6,50
Pedro Ximenez Sherry de Jerez - Ximenez Spinola	€ 9,50

Per un amaro, un liquore, una grappa oppure un buon distillato richiedi l'apposita Carta.

LEGENDA ALLERGENI

 Glutine	 Frutta a guscio e derivati
 Crostacei e derivati	 Sedano e derivati
 Uova e derivati	 Senape e derivati
 Pesce e derivati	 Semi di sesamo e derivati
 Arachidi e derivati	 Anidride solforosa e solfiti
 Soia e derivati	 Lupino e derivati
 Latte e derivati	 Molluschi e derivati

