

## DESSERT

di produzione artigianale

Gelato artigianale	€ 3,50
Crema chantilly, meringhe e frutti di bosco	€ 3,50
Sbrisolona di Farro di S.Paolo all'olio extravergine d'oliva	€ 3,50
Tiramisù all'amaretto	€ 4,00
Crema brulée al vin brulée	€ 4,00
Semifreddo al mandarino di Ciaculli e croccante alle mandorle	€ 4,00
Torta Sacher alla nostra maniera (se abbinata al menù degustazione + € 2,00)	€ 5,00
Cremino ai 3 cioccolati: bianco, latte e fondente (se abbinata al menù degustazione + € 2,00)	€ 5,00
Mousse al pistacchio e crumble di riso (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

*Nella preparazione dei nostri piatti vengono utilizzati prodotti che rientrano nella lista degli ALLERGENI ALIMENTARI come: cereali con glutine, uova, pesce, latte, soia, frutta a guscio, sedano, senape e solfiti. In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine di adeguata qualità.*

PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIVOLGERSI AL RESPONSABILE DI SALA.

## 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 chiedi al Sommelier.

*Nella preparazione dei nostri piatti vengono utilizzati prodotti che rientrano nella lista degli ALLERGENI ALIMENTARI come: cereali con glutine, uova, pesce, latte, soia, frutta a guscio, sedano, senape e solfiti. In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine di adeguata qualità.*

PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIVOLGERSI AL RESPONSABILE DI SALA.