



DESSERT MENU

DESSERTI

PROFITEROL 3, 7, 8 (mandorle)* 7,00€
gelato alla panna e salsa calda al cioccolato fondente.

PANNA COTTA 3, 7, 12 7,00€
frutti rossi e meringhe.

TIRAMISU' 3, 7, 12 7,00€
ricetta della tradizione classica italiana

CROSTATINA 3,7,12 7,00€
di frutta fresca di stagione e sorbetto alla mela verde

BAVARESE 7, 8 7,00€
allo yogurt di Vipiteno, coulis di frutti di bosco e
cialda alla mandorla

I piatti contrassegnati con [*] sono preparati con ingredienti che potrebbero essere congelati o surgelati all'origine

VINI DA DESSERTI

AL CALICE

VENETO

DINDARELLO
Maculan – *Moscato*

6,00€

MOSCATO PASSITO DI BASELICE
Masseria Frattasi – *Moscato Bianco*

10,00€

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
La Collina Dei Ciliegi - *Corvina Veronese e Rondinella*

12,00€

SICILIA

MOSCATO "HERITAGE" IGP
Francesco Intorcìa – *Moscato*

5,00€

FRANCIA

SAUTERNES
Le Carmes de Rieussec – *Semillon e Sauvignon*

7,00€

LIQUORI & AMARI



| | |
|----------------------------|-------|
| SAMBUCA | |
| NOCINO | |
| LIMONCELLO CAPRI | |
| LIQUIRIZIA ANIMA NERA | |
| MONTENEGRO | |
| BRAULIO | 5,00€ |
| AVERNA | |
| AMARO DEL CAPO | |
| JEGERMAISTER | |
| JEFFERSON | |
| | |
| CARAMELLO SALATO MANTOVANI | 7,00€ |
| AMARO MANTOVANI | |
| | |
| DOPPIOSPIRITO MANTOVANI | 9,00€ |

BRANDY & COGNAC

POLI

6,00€

COURVOISER

8,00€

RUM

PAMPERO CHIARO

5,00€

PAMPERO SCURO

6,00€

DONPAPA

7,00€

ANNIVERSARIO

7,00€

ZACAPA

9,00€

TEQUILA

ESPALOM
BIANCA / REPOSADA

9,00€

PATRÓN
1800 SILVER

12,00€

WHISKY

JIM BEAM

6,00€

BUSHMILLS

8,00€

JHONNY WALKER

9,00€

AKASHI GIAPPONESE

10,00€

LAPHROAIG

12,00€

GRAPPE

MORBIDA MANTOVANI
RISERVA MANTOVANI
NOBILE INVECCHIATA

6,00€

RIEPILOGO ALLERGENI – LIBRO ALLERGENI PRESENTE ALL'INTERNO DEL LOCALE E
CONSULTABILE SU RICHIESTA

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI