

DESSERT MENU



DESSERTI

PROFITEROL 3, 7, 8 (mandorle)* 9,00
gelato alla panna e salsa calda al cioccolato fondente

PARAFAIT 3, 7 9,00
di rucola, terrà di caffè, cioccolato fondente e
liquirizia

TIRAMISU' 3, 7, 12 8,00
ricetta della tradizione classica italiana

CROSTATINA 3, 12 9,00
di frutta fresca di stagione e sorbetto Ulbes
(no lattosio)

BAVARESE 7, 8 9,00
allo yogurt di Vipiteno, coulis di frutti di bosco e
cialda alla mandorla

CILINDRO FRIABILE 3 9,00
Granita di caffè e zabaione tiepido

PESCHE NETTARINE 7,00
Macerate al Pinot Bianco

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 Intorcias – *Moscato*

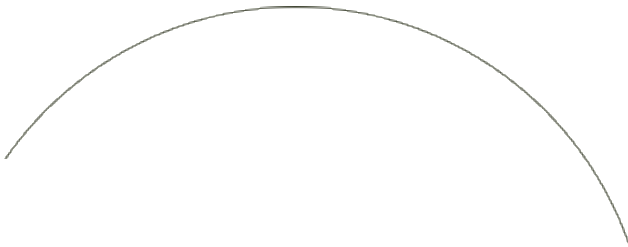
5,00€

FRANCIA

SAUTERNES
Le Carmes de Rieussec – *Semillon e Sauvignon*

7,00€

LIQUORI & AMARI



SAMBUCA
NOCINO
LIMONCELLO CAPRI
LIQUIRIZIA ANIMA NERA
MONTENEGRO
BRAULIO
AVERNA
AMARO DEL CAPO
JEGERMAISTER
JEFFERSON

5,00€

CARAMELLO SALATO MANTOVANI
AMARO MANTOVANI

7,00€

DOPPIOSPIRITO MANTOVANI

9,00€



BRANDY & COGNAC

POLI

6,00€

COURVOISER

8,00€

RUM

PAMPERO CHIARO

5,00€

PAMPERO SCURO

6,00€

DONPAPA

7,00€

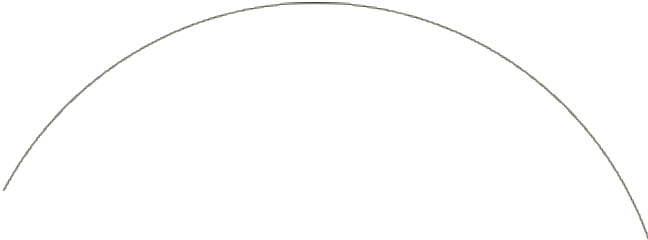
ANNIVERSARIO

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