



Dessert Artigianali

Sorbetto al braulio, aria di caffè e cannuce di liquirizia-----€ 6

Chicco di caffè...mousse al caffè con cuore di caramello, frolla
e gelato variegato liquirizia-----€ 7

Cheesecake con pere, noci e caramello-----€ 7

Crème brulée alla vaniglia con spirale di cioccolato al latte-----€ 7

Tortino alle castagne, cremoso di cioccolato dulcey
e gelato alla nocciola-----€ 7

Semifreddo al mango su meringa flambata e streusel alla nocciola----€ 7

Gelato alla panna affogato allo Sherry Pedro Ximenez
con nocciole caramellate-----€ 8

Trilogia di gelati a scelta, granella di parigina e perle di cioccolato---€ 6

Ananas cubano maturato in pianta servito con gelato alla fragola----€ 6,5

“ Non voglio il dessert!!!...Ma un croccante di cioccolato e arachidi
e della frutta secca e candita da accompagnare
ad un bicchiere di vino ”-----€ 3,5 + vino al calice

Gusti di gelato

Fragola - Limone - Cioccolato - Panna - Nocciola - Variegato Liquirizia

Vini da dessert al bicchiere

Dolci, passiti e liquorosi

Il costo al bicchiere si riferisce alla dose di circa 60 grammi

Porto Tawny	Niepoort	€ 3,5
Vermut Chinato	La Canallese	€ 3,5
Sauternes	Château Simon	€ 4,5
Zibibbo	Angileri	€ 4
Dindarello (moscato fermo)	Maculan	€ 3,5
Sherry Pedro Ximenez 12 year old	Williams & Humbert	€ 3,5

Infusi e Tisane

€ 3



Elisir dopopasto – tisana con finocchio e menta

Elisir tutti frutti rossi – tisana con karkadè, rosa canina e mirtillo nero

Elisir dell'amore – tisana con foglie di rooibos, cannella e zenzero

Elisir detox – tisana con carciofo, tarassaco e curcuma

Camomilla

English Breakfast Tea