



# LA NOSTRA PASTICCERIA



## TIRAMISÙ • 7

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:* Passito di Pantelleria 2010 – Salvatore Murana (*Zibibbo*) • 6

## BONET, GELATO AL CAPPUCCINO E MARRONI • 7

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:* Vermouth Rosso – Opificio Italya 1861 • 5

## PERA COTTA, ZABAIONE E RISO AL LATTE • 7

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:* Recioto di Soave “Suavissimus” 2014 – Nardello (*Garganega*) • 5

## ZUPPA AL PISTACCHIO, RICOTTA, ARANCIA E CACAO • 7

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:* Tokaji 1413 Aszù 2015 – Disznòko (*Furmint, Hárslevelù, Zeta*) • 7

### AMARI E INFUSI

Sambuca “DiAnisè” - <i>Distilleria Berta</i>	• 4,5
Fernet Radicale - <i>Gagliardo</i>	• 4,5
Infuso Erbe Siciliane/Mandorla/Cioccolato	• 4,5
Amaro “Ebo Lebo” G�n�p�y - <i>Ottoz</i>	• 5

### VINI DOLCI

Recioto di Soave “Suavissimus” 2014 - <i>Nardello</i>	• 5
Passito di Pantelleria 2010 - <i>Salvatore Murano</i>	• 6
Tokaji 1413 Asz� 2015 - <i>Diszn�ko</i>	• 7

### VINO AROMATIZZATO

Vermouth Rosso - <i>Opificio Italya 1861</i>	• 5
--	-----

### VINO FORTIFICATO MADERIZZATO

Madeira Boal Meio - dolce 10 y.o. - <i>Barbeito</i>	• 8
---	-----

### DISTILLATI

Calvados Vieux 3-6 Ans - <i>Lelouvier</i>	• 6
Bas Armagnac XO - <i>Laguille</i>	• 7
Cognac V.S.O.P. - <i>ABK6</i>	• 6,5
Rum Demerara Blend No Age - <i>Selezione Saverio Binetti</i>	• 5
Rhum Rhum Blanc Agricole - <i>Capovilla</i>	• 7
Rum Peruviano 8 y.o. - <i>Rum Nation</i>	• 8
Scotch Whisky Blended Malt “Peat Chimney” - <i>Wemyss</i>	• 7
Scotch Whisky Blended Malt “Kiln Embers” - <i>Wemyss</i>	• 8
Scotch Whisky Single Malt 12 y.o. - <i>The Belvanie</i>	• 9
Grappa Barolo, Moscato giallo - <i>Capovilla</i>	• 4,5
Distillato di Pere Williams - <i>Capovilla</i>	• 5