



# LA NOSTRA PASTICCERIA



## TIRAMISÙ • 7

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

## ANANAS, GRANOLA E FIOR DI CAPRA • 7

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

## CHEESE CAKE DELLA CASCINA • 7

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:* Sidro di Mele Goldkehlchen Cassis • 6

## TORTA AL CIOCCOLATO E CARAMELLO, SORBETTO AL MANGO • 7

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:* Rum Demerara No Age – *Selezione Saverio Binetti* • 6

### 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” genepi – <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 Aszù 2015 – <i>Disznòko</i>	• 7

### VINO AROMATIZZATO

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

### SIDRO

Sidro di Mele Goldkehlchen Cassis	• 6
-----------------------------------	-----

### 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>	• 6
Rhum Rhum Blanc Agricole – <i>Capovilla</i>	• 7
Rum Barbados Blend No Age – <i>Selezione Saverio Binetti</i>	• 8

Scotch Whisky Blended Malt “Peat Chimney” – <i>Wemyss</i>	• 7
Scotch Whisky Blended Malt “Kiln Embers” – <i>Wemyss</i>	• 8
Scotch Whisky Blended Malt Kiln Embers – <i>Wemyss</i>	• 8
Scotch Whisky Dream to Dram – <i>Kingsbarns</i>	• 9

Grappa Barolo, Moscato giallo – <i>Capovilla</i>	• 4,5
Distillato di Pere Williams – <i>Capovilla</i>	• 5