



LA NOSTRA PASTICCERIA



TIRAMISÙ • 7

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

PAN BRIOCHES, FRAGOLE, FRAGOLE E FRAGOLE • 7

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

CREPES AL CIOCCOLATO, FICHI E POP CORN • 7

Il sommelier consiglia in accompagnamento: Madeira Boal meio-dolce 10 y.o. - *Barbeito* • 8



VARIAZIONI DI PESCA, SORBETTO ANANAS E CARDAMOMO • 7

Il sommelier consiglia in accompagnamento: Tokaji 1413 Aszù 2015 - *Disznòko* • 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” genepi - <i>Ottoz</i>	• 5

VINI DOLCI

Recioto di Soave “Suavissimus” 2014 - <i>Nardello</i>	• 5
Passito di Pantelleria 2010 - <i>Salvatore Murana</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 Dream to Dram - <i>Kingsbarns</i>	• 9

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