



# LA NOSTRA PASTICCERIA



## TIRAMISÙ (ricetta originale) • 7

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:* Marsala Superiore Dolce Vintage 2004 - *Heritage* • 7

## TORTA DI ROSE E ZABAJONE • 7

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

## ZUPPA AL PISTACCHIO E SORBETTO AL MANDARINO • 7

*Il sommelier consiglia in accompagnamento:* Tokaji 1413 Aszù 2016 - *Disznòko* • 7

## NOCCIOLA E CIOCCOLATO • 7

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

### AMARI E INFUSI

Sambuca "DiAnisè" - <i>Distilleria Berta</i>	• 4,5
Fernet Radicale - <i>Distilleria Schiavo</i>	• 4,5
Infuso Erbe Siciliane/Mandorla/Cioccolato	• 4,5
Amaro "Ebo Lebo" genepi - <i>Ottoz</i>	• 5
Limoncino verde - <i>Az. Agr. La Malora</i>	• 4,5

### VINI DOLCI

Recioto di Soave "Suavissimus" 2016 - <i>Nardello</i>	• 5
Passito di Pantelleria 2010 - <i>Salvatore Murana</i>	• 6
Tokaji 1413 Aszù 2016 - <i>Disznòko</i>	• 7
Marsala Superiore Dolce Vintage 2004 - <i>Heritage</i>	• 7

### VINO AROMATIZZATO

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

### SIDRO

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



### DISTILLATI

Calvados Vieux 3-6 Ans - <i>Lelowier</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