



CASCINA DEI SAPORI



LA NOSTRA PASTICCERIA



TIRAMISÙ (*ricetta originale*) • 7

Il sommelier consiglia in accompagnamento:

Passito di Pantelleria Mueggen 2013 - *Salvatore Murana* • 7

FRENCH TOAST, FRUTTI DI BOSCO, RICOTTA DI BUFALA E MANDORLE • 7

Il sommelier consiglia in accompagnamento:

Vermouth Rosso - *Opificio Italya 1861* • 5,5



GELATO MANTECATO FIOR DI PANNA
E ALBICOCHE CARAMELLATE • 7



SORBETTO AI CALAMANSI • 6



CASCINA DEI SAPORI

AMARI E INFUSI

Sambuca "DiAnisè" - <i>Distilleria Berta</i>	• 4,5
Amaro 030 Barrique	• 5
Amaro "Ebo Lebo" genepi - <i>Ottoz</i>	• 5
Limoncino verde - <i>Az. Agr. La Malora</i>	• 4,5

VINI DOLCI

Passito di Pantelleria Mueggen 2013 - <i>Salvatore Murana</i>	• 7
Tokaji 1413 Aszù 2016 - <i>Disznòko</i>	• 7
Riccioto di Soave "Suavissimus" 2016 - <i>Nardello</i>	• 6

VINO AROMATIZZATO

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

DISTILLATI

Grappa di Moscato giallo - <i>Capovilla</i>	• 4,5
Distillato di Pere Williams - <i>Capovilla</i>	• 5
Calvados Vieux 3-6 Ans - <i>Lelouvier</i>	• 6
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
Scotch Whisky Blended Malt "Peat Chimney" - <i>Wemyss</i>	• 7
Scotch Whisky Dream to Dram - <i>Kingsbarns</i>	• 9