

DOLCI

PARIS BREST AL PISTACCHIO • 8 €

Il sommelier consiglia in accompagnamento:
"ESSENZIA" RACCOLTA TARDIVA - Pojer e Sandri • 6,5 €

TORTA DI ROSE E ZABAJONE • 8 €

Il sommelier consiglia in accompagnamento:
MOSCATO D'ASTI - AZ. AGR. RUNCHEP • 5 €

FROLLA INTEGRALE, FRAGOLA E SAMBUCO • 8 €

Il sommelier consiglia in accompagnamento:
"AUR" TRAMINER PASSITO - RONCO DEL GELSO • 6,5 €

TIRAMISÙ • 8 €

Il sommelier consiglia in accompagnamento:
ALEATICO DOLCE - CANTINE POLVANERA • 6 €

GELATO FIOR DI LATTE E AMARENE • 7 €



VINI DOLCI

"ESSENZIA" RACCOLTA TARDIVA - Pojer e Sandri • 6,5 €

MOSCATO D'ASTI - Az. Agr. Runchet • 5 €

"AUR" TRAMINER PASSITO - Ronco del Gelso • 6,5 €

ALEATICO DOLCE - Cantine polvanera • 6 €

LIQUORI

LIMONCINO "VERDE" – Limonaia Antichissima Malora • 5 €

"DIANISÈ" SAMBUCA – Berta Distillery • 5 €

CREMA AL WHISKY – Five Farms • 5 €

DISTILLATI

GRAPPA MOSCATO GIALLO – Capovilla • 6 €

GRAPPA INVECCHIATA "SOLERA" – Segnana • 7 €

DISTILLATO DI ALBICOCCA – Capovilla • 8 €

IRISH WHISKEY – Clonakilty • 7 €

PEATED SINGLE MALT SCOTCH WHISKY "BATTLEHILL" 7 Y.O. – Duncan Taylor • 9 €

HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY – Macallan • 12 €

RUM AGRICOLE 9 Y.O. – Labourdonnais • 10 €

TÈ

TÈ VERDE SENCHA • 5 €

TÈ NERO DARJEELING • 5 €

