

## *i Dessert*

ANANAS CAMELLATO,  
SORBETTO AL COCCO, LIME E BISCOTTO AL PISTACCHIO

BANANA DI MANDORLA,  
GELATO ALLE FRAGOLE E FIOR DI LATTE, SALSA AL CIOCCOLATO

COMPOSIZIONE DI FRUTTA

PERE, NOCI, CIOCCOLATO E ZENZERO

SORBETTO ALL'ALBICOCCA,  
SPUGNA DI CIOCCOLATO E CREMOSO AL CIOCCOLATO GIANDUJA

ZUPPA DI FRAGOLE, GELATO AI PISELLI, CRUMBLE ALLE MANDORLE,  
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

DESSERT € 10,00   VINI AL CALICE € 6,00   TISANE € 4,00   CAFFE' INFUSIONE € 5,00

## *Vini dolci*

APIANAE 2013 – MOSCATO DEL MOLISE  
DI MAJO NORANTE – CAMPOMARINO (CB)

CAMPO MAMANTE – ALBANA  
BRASCHI – MERCATO SARACENO (FC)

CHÂTEAU GRAVAS - SAUVIGNON BLANC, SEMILLON  
CHÂTEAU GRAVAS – BARSAC (FRANCIA)

LAURA – VINO ROSSO CENTESIMINO PASSITO  
LA SABBIONA - FAENZA (RA)

PETIT MANSENG "PASSION" – PETIT MANSENG  
CANTINA PRODUTTORI SAN PAOLO – SAN PAOLO (BZ)

## *Caffè' ad Infusione*

IN ABBINAMENTO A TUTTI I DESSERT CONSIGLIAMO IL CAFFÈ PER INFUSIONE  
CAFFÈ CUP EXCELLENCE - HONDURAS EL ESPEJO  
FREDY LEONEL CASTELLANOS HERNANDEZ

## *Le tisane*

FIOR DI TIGLIO E LEMON GRASS – FINOCCHIO – MELISSA