

# *i Dessert*

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

BAVARESE AL CAFFÈ, CARDAMOMO E VANIGLIA

COMPOSIZIONE DI FRUTTA

MOJITO RIVISITATO

PESCA, LAMPONI, MANDORLE E GELATO ALLA CREMA

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

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)

# *Caffe' 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