

i Dessert

CASTAGNE, NOCCIOLE, CAFFÈ

COMPOSIZIONE DI FRUTTA

CROSTATA DI MELE CALDA, GELATO ALLA CANNELLA,
SALSA AL BRUGNETO ED ALLORO

FONDENTE AL CIOCCOLATO, CREMA ALLA VANIGLIA,
SPUGNA DI MANDORLE ED ALCHERMES

GELATO AL GRUÈ DI CACAO, BISCOTTO ALLA PERA,
SALSA AL MELOGRANO

TORTA BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO E POMPELMO ROSA

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