

Vini da Dessert

Sweet Wines

	Bicchieri	Bottiglia
Moscato d'Asti Docg Moncucco 0,500	5	25
Moscato d'Asti Docg Galaraj Spumante 0.750		20
Torcolato Maculan 0,750	7	45
Picolit Vigne di Zamo 0.500	8	50
Vin Santo del Chianti Classico 0.375	4	25
Passito Trentino Gewürztraminer Englar	8	50
Muffato della Sala Antinori 0,500	8	50
Passito di Pantelleria Donna Fugata Ben Ryè 0,375	8	50
Zibibbo di Sicilia	4	25
Eiswein Cuvèe Kracher Burgenland 0.375	7	45
Tokaji Asuz 6 Puttonyos Oremus 0,500	10	60
Sauternes Chateau Roumieu 0.750	7	30
Porto "Tawny" Offley _ Vino Aromatizzato	5	
Pedro Ximenez Sherry	6	

Sorbetto al limone con vodka o al caffè con baileys <i>Lemon sorbet with vodka or coffee sorbet with baileys</i>	glutin free	6
Strudel di mele con gelato al fior di latte o panna fresca		10
Abbinamento consigliato: Picolit Vigne di Zamò		
La Pavlova: meringa, panna fresca e frutti di bosco <i>Meringue, fresh cream and wild berries</i>	glutin free	10
Abbinamento consigliato: Gewurztraminer passito Englar		
Tortino di pasta di nocciole con pere caramellate e ricotta di pecora <i>Tart with Ricotta, Pears and Hazelnuts</i>		8
Abbinamento consigliato: Moscato d'Asti Moncucco		
Cheese cake cotto con culis di fragole fresche <i>Homemade cheese cake with fresh strawberry, chocolate or salty caramel</i>	glutin free	8
Abbinamento consigliato: Passito di Pantelleria Donna Fugata Ben Ryè		
Torta Caprese con cacao, mandorle e panna fresca <i>Caprese cake with cocoa, almonds and fresh cream</i>	milk/glutin free	8
Abbinamento consigliato: Pedro ximenez Sherry		
Sfera di cioccolato fondente 75%, spumoso alle nocciole e crema al caffè <i>Chocolate ball with hazelnut and coffee cream</i>		8
Abbinamento consigliato: Porto "Tawny Offley"		
Degustazione di formaggi freschi, stagionati e erborinati <i>tasting of cheeses small \ large</i>		9 \ 15
Abbinamento consigliato: Sauternes Chateau Roumieu		