

# MENU DEI DOLCI

---

## **DOLCI**

la nostra sommelier consiglia in abbinamento un calice di Verduzzo dolce 3.50

---

Soffice al limone e cioccolato bianco con crema inglese e mandorle tostate 6.00

Mousse allo yogurt, frutti di bosco freschi e briciole di biscotti 6.00

I piccoli 4 6.00

Ops... si è sdraiato il tiramisù 5.00

Meringato con salsa al lampone e gocce di cioccolato 5.50

Insalata di frutta fresca 4.00

## **I MINI**

---

Mini tiramisù 3.50

Mini meringato 3.50

## **IL SORBETTO FATTO IN CASA**

---

Sorbetto con limoni biologici non trattati 3.50

Sgroppino (sorbetto al limone, prosecco e limoncello) 4.50

## **DELIZIE FINE PASTO**

---

Bonet Cocktail Dessert 6.00  
rum bianco, cioccolato, caramello, amaretto e panna montata

Cantucci classici con calice di vin santo 4.50

Selezione di formaggi "Montemercole" con fichi caramellati, cotognata al sagrantino e crostoncini "Il Paniere del Dongione" alle noci e miele 10.00

## VINI DOLCI

---

<b>Verduzzo delle Venezie IGT 2016 - <i>Ca' Stella</i></b>	12.00
Veneto - 12.5% Vol. - 75cl	
<b>Moscato d'Asti "Palàs" DOC 2018 - <i>Michele Chiarlo</i></b>	12.00
Piemonte - 5% Vol. - 75cl	
<b>Moscato d'Asti DOCG 2020 - <i>Fabio Perrone</i></b>	17.00
Piemonte - 5.5% Vol. - 75cl	
<b>Mosto d'Uva Parzialmente Rifermentato "El Calì" 2019</b>	17.50
<i>Borgo Maragliano</i> - Piemonte - 5.5% Vol. - 75cl	
<b>"Conforta" Vendemmia Tardiva IGT 2018 - <i>Santa Vittoria</i></b>	24.00
Toscana - 13% Vol. - 37.5cl	
<b>Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva DOC 2018</b>	25.00
<i>Tenute Silvio Nardi</i> - Toscana - 15% Vol. - 50cl	
<b>Vin Santo della Valdichiana DOC 2015 - <i>Santa Vittoria</i></b>	26.00
Toscana - 16.5% Vol. - 37.5cl	
<b>Vin Santo "Colli del Trasimeno" DOC 2014 - <i>Pucciarella</i></b>	14.00
Umbria - 14.5% Vol. - 50cl	
<b>Muffa Nobilis IGT 2014 - <i>Palazzone</i></b>	28.00
Umbria - 12.5% Vol. - 37.5cl	
<b>Sauternes AOC 2015 - <i>Bastor Lamontagne</i></b>	24.00
Francia, Bordeaux - 13.5% Vol. - 75cl	