

MENU DEI DOLCI

DOLCI

LA NOSTRA SOMMELIER CONSIGLIA IN ABBINAMENTO
UN CALICE DI VERDUZZO DOLCE

3.50



Non è la solita Sacher...	
torta al cioccolato con conserva* di mela cotogna, lime e zenzero, e scaglie di mandorle tostate	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

* Lavecia Conserve, confetture naturali a km zero con un'alta percentuale di frutta;
La conserva di Mela cotogna, lime e zenzero contiene 82% di frutta.

I MINI

Mini tiramisù	3.50
Mini meringato	3.50

DELIZIE FINE PASTO

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

Verduzzo delle Venezie IGT 2016 - <i>Ca' Stella</i>	12.00
Veneto - 12.5% Vol. - 75cl	
Moscato d'Asti "Palàs" DOC 2018 - <i>Michele Chiarlo</i>	12.00
Piemonte - 5% Vol. - 75cl	
Moscato d'Asti DOCG 2020 - <i>Fabio Perrone</i>	17.00
Piemonte - 5.5% Vol. - 75cl	
Mosto d'Uva Parzialmente Rifermentato "El Calì" 2019	17.50
<i>Borgo Maragliano</i> - Piemonte - 5.5% Vol. - 75cl	
"Conforta" Vendemmia Tardiva IGT 2018 - <i>Santa Vittoria</i>	24.00
Toscana - 13% Vol. - 37.5cl	
Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva DOC 2018	25.00
<i>Tenute Silvio Nardi</i> - Toscana - 15% Vol. - 50cl	
Vin Santo della Valdichiana DOC 2015 - <i>Santa Vittoria</i>	26.00
Toscana - 16.5% Vol. - 37.5cl	
Vin Santo "Colli del Trasimeno" DOC 2014 - <i>Pucciarella</i>	14.00
Umbria - 14.5% Vol. - 50cl	
Vendemmia Tardiva da Uve Muffate IGT 2012 - <i>La Palazzola</i>	26.00
Umbria - 12.5% Vol. - 37.5cl	
Sauternes AOC 2013 - <i>Bastor Lamontagne</i>	26.00
Francia, Bordeaux - 13.5% Vol. - 37.5cl	