

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

| | |
|--|-------|
| 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 Calietà" 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 | |
| Muffa Nobilis IGT 2014 - <i>Palazzone</i> | 28.00 |
| Umbria - 12.5% Vol. - 37.5cl | |
| Sauternes AOC 2015 - <i>Bastor Lamontagne</i> | 24.00 |
| Francia, Bordeaux - 13.5% Vol. - 75cl | |