

# Menù dei Dolci

---

I nostri dolci sono tutti fatti in casa da noi e realizzati solo da ingredienti stagionali e di qualità.

Le nostre ricette raccontano un gustoso percorso tra genuine tradizioni e gusti piacevolmente contemporanei.

---



sono tutti anche  
senza glutine

# Dessert

La nostra sommelier consiglia in abbinamento un calice di moscato Borgo Molino 3.00

---

## Sacher espressa

farcita al momento con la Conserva Lavecia melecotogne, lime e zenzero, e coperta con una colata di cioccolato calda e mandorle tostate

7.50

Semifreddo al pregiato pistacchio del "Feudo di San Biagio" con soffice biscotto al pistacchio e salsa di litchi e tè verde

8.50

## I piccoli 4

7.00

Ops... si è sdraiato il tiramisù / Mini tiramisù

5.50 / 3.50

Meringato con salsa al lampone e gocce di cioccolato / Mini meringato

5.50 / 3.50

Il nostro affogato:

gelato alla vaniglia bourbon, infuso al caffè, cioccolato e cardamomo, e crumble ai cantucci

3.50

Ananas marinata con gelato al cioccolato bianco e caramello ai fichi tardivi

7.00

---

## Delizie a fine pasto

Calice di Rum selezionato con cioccolato gourmet "Il Paniere del Dongione" in abbinamento

8.50

Lo Sgroppino

sorbetto al limone con prosecco e limoncello

4.50

Cantucci "Il Paniere del Dongione" con un calice di Vin Santo

4.50

Sorbetto fatto in casa con limoni biologici

3.50

# Vini da dessert

---

## Bottiglia

Verduzzo delle Venezie Igt 2019 Ca' Stella  
Veneto - 12.5%Vol. - 75cl  
12.00

Moscato d'Asti Docg 2020 Fabio Perrone  
Piemonte - 12.5%Vol. - 75cl  
17.00

Vendemmia Tardiva "Conforta" Igt 2018  
Fattoria Santa Vittoria  
Toscana - 13%Vol. - 37.5cl  
24.00

Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva  
Doc 2018 Tenute Silvio Nardi  
Toscana - 15%Vol. - 50cl  
25.00

Vin Santo della Valdichiana Doc 2015 Fattoria  
Santa Vittoria  
Toscana - 16.5%Vol. - 37.5cl  
26.00

Sauternes Aoc 2013  
Bastor Lamontagne  
Francia, Bordeaux - 13.5%Vol. - 37.5cl  
26.00

## Calice

Maury Aoc 20 Ans D'âge - Mas Amiel  
(Languedoc-Roussillon, Francia)  
90% grenache noir, 5% maccabeu e 5%  
carignan

Vino dolce naturale fortificato, 16.5% Vol.  
Servito dalla sua damigiana originale di 10 lt.  
In abbinamento cioccolato o acciughe.  
10.00

Moscato d'Asti Docg 2020  
Borgo Molino  
Piemonte - 12.5%Vol.  
3.00

Verduzzo delle Venezie Igt 2021  
Ca' Stella  
Veneto - 12.5%Vol.  
4.00

Vin Santo della Valdichiana Doc 2015  
Fattoria Santa Vittoria  
Toscana - 16.5%Vol. l  
4.00

Sherry Pedro Ximenez 12 anni  
Williams & Humbert  
Spagna - 18%Vol.  
4.50

---

## La Caffetteria

Caffè con panna e cacao  
2.00

Espresso  
1.00

Caffè americano  
1.50

Orzo piccolo / grande  
1.00 / 1.50

Caffè Shakerato con Baileys  
4.00

Espresso corretto  
1.50

Cappuccino  
1.50

Ginseng piccolo / grande  
1.00 / 1.50

# Scopri e gusta i sapori del Dongione

il nostro shop

---

LAB.  
**Lavecchia**  
EST. 2018

  
IL PANIERE DEL DONGIONE

la nostra produzione artigianale  
di conserve e sott'oli

le selezioni di eccellenze locali  
e della tradizione italiana