

Dolci

Desserts

IL LATTE BRULÈ, ADAGIO A BAGNO MARIA NELLA RICETTA DELLE MONACHE BENEDETTINE MILK BRULÈ COOKED SLOWLY OVER A BAIN-MARIE ACCORDING TO THE BENEDICTINE NUN'S RECIPE	€ 6,00
IL PORCOSPINO ALLA VECCHIA MANIERA DI MARGHERITA MARGHERITA'S PORCOSPINO	€ 6,00
LA CREMA DELL'AZDORA NELLA RICETTA DELL'ARTUSI ARTUSI'S "AZDORA" CREAM	€ 6,00
TORTINO CALDO AL FONDENTE CON CUORE MORBIDO ALLE PERE SU ZABAIONE ALLA CANNELLA HOT FONDANT CAKE WITH A SOFT HEART PEARS ON CINNAMON ZABAIONE	€ 8,00
LA MIA VERSIONE DELLA FORESTA NERA: BISCOTTO AL CIOCCOLATO, CREMINO CHANTILLY, GELÉ AL KIRSCH E GELATO ALLE AMARENE DI CANTIANO MY VERSION OF THE BLACK FOREST: CHOCOLATE BISCUIT, CREMINO CHANTILLY, KIRSCH GELÉ AND SOUR CHERRY ICE CREAM FROM CANTIANO	€ 8,00
CREMOSO DI CIOCCOLATO BIANCO ALLE FAVE DI TONKA, FRUTTA IN OSMOSI E MASCARPONE CREAMY WHITE CHOCOLATE WITH BEANS OF TONKA, FRUIT IN OSMOSIS AND MASCARPONE	€ 8,00
L'ESPLOSIONE DEL MONDO: CRUMBLE ALL'EUCALIPTO, MORBIDO AL CAFFÈ, LIMONE CANDITO E SALSA ALLA VANIGLIA THE EXPLOSION IN THE WORLD: EUCALYPTUS CRUMBLE, SOFT WITH WHITE COFFEE, CANDIED LEMON AND VANILLA SAUCE	€ 8,00
DELIZIA AL PASSION FRUIT, LATTE DI MANDORLA E MELISSA DELIGHT IN PASSION FRUIT, MILK OF ALMOND AND LEMON BALM	€ 8,00
SEMIFREDDO AL PEPE DI SARAWAK E CIALDA CROCCANTE ALLA NOCCIOLA PARFAIT OF SARAWAK'S PEPPER, CRISPY HAZELNUT WAFFLE	€ 8,00
I PLÉC DLA ROCA A MANO LIBERA DELLO CHEF "I PLÉC DLA ROCA" FREEHAND OF THE CHEF	€ 12,00
LA FONDUTA DI CIOCCOLATO "LINDT" CON FRUTTA FRESCA E LINGUE DI GATTO (MIN. 2 PERSONE) LINDT CHOCOLATE FONDUE WITH FRESH FRUIT AND CAT TONGUE BISCUITS (MIN. 2 PEOPLE)	€ 10,00
IL SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFÈ LEMON OR COFFEE SORBET	€ 5,00
LE CROSTATE, I BISCOTTI, LA CIAMBELLA, LA TORTA DI MELE, TUTTO FATTO IN CASA JAM TARTS, BISCUITS, DONUT CAKE, APPLE CAKE, ALL HOME-MADE	€ 6,00

Vini da Dessert

Dessert Wines

VINI AL CALICE:

WINES BY THE GLASS:

E MUSCATEL DLÁ ROCA	€ 5,00
REBOLA PASSITA CA' PERDICCHI	€ 8,00
L'ALBANA DOLCE CA' PERDICCHI	€ 5,00
PICOLIT COLLIO LE VIGNE DI ZAMÒ	€ 12,00
PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYE" DONNAFUGATA	€ 12,00
TARDO PASSITO ROSSO CA' PERDICCHI	€ 8,00
ORO ROSSO DEL DOGE CONATI	€ 10,00
VINO E VISCIOLE AZ. AGR. MORELLO	€ 5,00