

DOLCI

Il Nostro Tiramisù

7

Sorbetto al Limone

6

Panna Cotta
aromatizzata alla Cannella
e Gel di Arancia con
Terriccio di frolla

6

Frutta realistica

9

Rivotica della tradizione
Abruzzese al cacao ripiena
di Scrucchiata e Mosto Cotto
dell'azienda agricola
"I Tesori della Canestra"
con Glassa al Cioccolato
e Mandorle tostate

6

VINI DA DESSERT

L'Ouest de Lamothe
Guignard Sauternes

10 al calice

Passito Recioto della
Valpolicella 'Valpantena'

8 al calice

Moscatello Passito
Tenuta Secolo IX

7 al calice

AMARI

Genziana

4

Ratafia Cantina Praesidium

5

Liquirizia Santo Spirito

4

Limoncello Santo Spirito

4

Amaro del Capo

4

Brancamenta

4

Chartreuse Verde

8

GRAPPE

Capovilla pere Williams
di montagna

15

Capovilla Brunello
di Montalcino

15

Capovilla Ribolla Gialla
di Gravner

15

Capovilla tabacco

15

Of di Bonollo Amarone

7

903 Barrique

5

Poli morbida

5

RUM

Hampden estate jamaican rum
pagos batch

14

Hampden Estate pure single
jamaican rum hcfc Classic

14

Zacapa 23 Solera
gran Reserva

16

Diplomatico
riserva Exclusiva

12

WHISKY

Nikka from the barrell

12

Nikka Taketsuru

13

Ardbeg Ten

13

Miyagikyo Single Malt

16

The Macallan 12

17

COGNAC

J. Dupont Cognac VSOP

12

ARMAGNAC

Armagnac Castarede 1996

15

I distillati Premium verranno
accompagnati da una piccola
degustazione di
cioccolato Claudio Corallo