

## *Il menu dei dolci*

*Ambrogetta di frollino ovis molis, mousse di caprino e frutti di bosco freschi*

*Coppa spagnola:  
gelato alla crema, zabaione, crema inglese, crumble alle mandorle,  
meringhe, amarene sciroppate*

*Cubi di crema croccante con fragole fresche e sorbetto al vin brulé*

*Cubano piccante:  
sottile cialda ripiena di mousse al cioccolato 75%, salsa dolce piccante di  
habanero, gelato al fiordilatte in polvere di cacao*

*Sbrisolona servita con zabaione o vino liquoroso*

*I gelati di nostra produzione: Crema, Fiordilatte con noci del Brasile  
I nostri sorbetti: Limone, Frutto della Passione*

*€ 6,00*

## *Vini da accompagnamento*

*Malvasia passito Il Negrese € 5,00*

*Moscato di Sicilia "Ambar" € 4,00*

*Passito di Samos € 5,00*

*Vino Santo Toscana € 7,00*

*Recioto della Valpolicella € 6,00*

*Lago di Venere, moscato di Pantelleria € 6,00*

*Sauternes 2012, az. Chateau Suduiraut € 7*

*Moscato d'Asti az. Bera bottiglia € 16,00 (naturale)*