

Il menu dei dolci

Coppa spagnola:

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

Tortino morbido al cioccolato bianco con cuore caldo al lampone

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

Sorbetto di fragole fresche, crumble, crème fraîche

€ 7,00

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 Pantelleria "Terre di Zagara" € 5,00

Passito di Samos € 5,00

Recioto della Valpolicella € 6,00

Moscato d'Asti az. Bera bottiglia € 19,00 (naturale)

Ratafià € 6,00 (montepulciano d'Abruzzo con infuso di ciliegie)

Sake invecchiato 'Shirayuki Edo Genshu' € 9,00 calice

Yuzu (sake con succo di yuzu) rinfrescante € 7,00 calice

Umeshu (sake con succo di prugne giapponesi) rinfrescante € 7,00 calice