



LO SCALO

Vini da Dessert a Bicchiere

Dessert Wine by the Glass

Moscato D'Asti 2017 "Biancospino" Az. Agr. La Spinetta, Castagnole Monferrato - Piemonte	€ 5.00
Alto Adige Passito 2016 "Comtess" Cantina Produttori di San Michele Appiano - Alto Adige	€ 9.00
Barolo Chinato Rovero Az Rovero, Asti	€ 12,00
Passito 2013 Cashmere Az. Agr. Elena Walch , Termeno - Alto Adige	€ 18,00
Passito di Pantelleria 2014 "Dietro l' Isola" Savino Gorgone, Pantelleria - Sicilia	€ 9.00
Sautern 2015 Chateau Fontebride	€ 9.00
Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2007 Nyulaszo - Ungheria	€ 9.00

" La Crostatina " € 10,00

**Frolla, crema Mascarpone e Castagne, Marron Glacée
semifreddo alla Vaniglia**

*Tarte with Mascarpone and Chestnut cream, Marron Glacée and
Vanilla ice-cream*

L'incontro tra il Pistacchio ed il Cioccolato € 10,00

**Brownny, Mousse di Pistacchio e Fondente,
Frutti di bosco e meringa**

*Brownny, Pistachio and dark chocolate mousse, Berries
and Meringue*

Cremoso al Frutto Della Passione e Gianduja € 10,00

Creamy Passion Fruit and Gianduja Chocolate

Meringata Agli Agrumi € 10,00

Citrus Fruits Meringue

Il Dolce dal Piemonte € 10,00

**Torta e Semifreddo di Nocciole piemontesi delle Langhe, spuma di
Zabaione al Moscato d'Asti**

Cake and Parfait with Hazelnuts, Moscato d'Asti Zabaione mousse