



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 |



Dolci à la carte
Desserts

| | |
|--|----------------|
| " La Crostatina " <i>Con Crema agli Agrumi e gelatina al Basilico</i> <i>Tart with Citrus fruits cream and Basil Jelly</i> | € 10,00 |
| "Freddo VerdeNero " <i>Semifreddo al Pistacchio, Mousse Fondente e</i> <i>Biancomangiare Limoncello e Fragole</i> <i>Pistachoe parfait, Dark Chocolate mousse, Limoncello and</i> <i>Strawberry cream</i> | € 10,00 |
| Scal'Honorè <i>Scal'Honorè</i> | € 10,00 |
| Ananas con Semifreddo all'Amaretto e Mousse Alla Mandorla <i>Pineapple with Amaretto Parfait and Almond mousse</i> | € 10,00 |
| Mousse ai Frutti di bosco, Gelatina di Lampone su Base diBiscotto <i>Wild berries Mousse, Raspberry Jellu on a biscuit base</i> | €10,00 |