

Dolci

Desserts

IL LATTE BRULÈ, ADAGIO A BAGNO MARIA NELLA RICETTA DELLE MONACHE BENEDETTINE MILK BRULÈ COOKED SLOWLY OVER A BAIN-MARIE ACCORDING TO THE BENEDICTINE NUN'S RECIPE	€ 6,00
IL PORCOSPINO ALLA VECCHIA MANIERA DI MARGHERITA MARGHERITA'S PORCOSPINO	€ 6,00
LA CREMA DELL'AZDORA NELLA RICETTA DELL'ARTUSI ARTUSI'S "AZDORA" CREAM	€ 6,00
TORTINO CALDO AL FONDENTE CON CUORE MORBIDO ALLE PERE SU ZABAIONE ALLA CANNELLA HOT FONDANT CAKE WITH A SOFT HEART PEARS ON CINNAMON ZABAIONE	€ 8,00
CASSATA ALL'ITALIANA SU COULISSE DI CACHI E CIALDA ALLA NOCCIOLA ITALIAN CASSATA ON COULISSE OF PERSIMMON AND HAZELNUT WAFER	€ 8,00
LA VANIGLIA IN UNA SFERA VANILLA IN A SPHERE	€ 8,00
TIRAMISÙ DI SQUACQUERONE, THE VERDE, ZUPPA DI SEDANO E CIOCCOLATO BIANCO SQUACQUERONE TIRAMISÙ, GREEN TEA, CELERY SOUP AND WHITE CHOCOLATE	€ 8,00
ANANAS IN OSMOSI ALLA VANIGLIA, ESSENZA AL MARASCHINO CON CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E CARMELLO SALATO PINEAPPLE IN OSMOSIS WITH VANILLA, MARASCHINO ESSENCE WITH CREAMY MILK CHOCOLATE AND SALTED CARAMEL	€ 8,00
VARIAZIONE DI CIOCCOLATO, AGRUMI E SPEZIE VARIATION OF CHOCOLATE, CITRUS AND SPICES	€ 8,00
I PLÉC DLA ROCA A MANO LIBERA DELLO CHEF "I PLÉC DLA ROCA" FREEHAND OF THE CHEF	€ 12,00
LA FONDUTA DI CIOCCOLATO "LINDT" CON FRUTTA FRESCA E LINGUE DI GATTO (MIN. 2 PERSONE) LINDT CHOCOLATE FONDUE WITH FRESH FRUIT AND CAT TONGUE BISCUITS (MIN. 2 PEOPLE)	€ 10,00
IL SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFÈ LEMON OR COFFEE SORBET	€ 5,00
LE CROSTATE, I BISCOTTI, LA CIAMBELLA, LA TORTA DI MELE, TUTTO FATTO IN CASA JAM TARTS, BISCUITS, DONUT CAKE, APPLE CAKE, ALL HOME-MADE	€ 6,00

Vini da Dessert

Dessert Wines

VINI AL CALICE:

WINES BY THE GLASS:

E MUSCATEL DLÁ ROCA	€ 5,00
REBOLA PASSITA CA' PERDICCHI	€ 8,00
L'ALBANA DOLCE CA' PERDICCHI	€ 5,00
PICOLIT COLLIO LE VIGNE DI ZAMÒ	€ 12,00
PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYE" DONNAFUGATA	€ 12,00
TARDO PASSITO ROSSO CA' PERDICCHI	€ 8,00
ORO ROSSO DEL DOGE CONATI	€ 10,00
VINO E VISCIOLE AZ. AGR. MORELLO	€ 5,00