



I NOSTRI DESSERT

Apple pie di mele verdi, mandorla e gelato al quark €7

Cupola al cioccolato bianco, gelato al cocco con salsa al mango e passion fruit €7

Cannolo aperto con crema di ricotta, cremoso alla fragola e fragole fresche €7

Crumble di arachidi e nocciole con cremoso al cioccolato fondente e gelato alla banana €7

gelato al pistacchio €5

gelato al fior di latte caprino €5
affogato al caffè €7

Sorbetto all'ananas profumato al lime €5
accompagnato con rum bianco €7

Selezione di cioccolato fondente accompagnato con Rum scuro €10



VINI DA DESSERT

Al calice

Moscato di Pantelleria Kabir Donna Fugata €4

Porto Tawny Quinta da Romaneira €5

Torcolato di Breganze Firmino Miotti €6

Sauternes Haut-Placey €5

DIGESTIVI

Gin tonic con gin a scelta €8

Amaro dell'erborista Varnelli, naturalmente amaricante €4

Amaro Felsina (arancia, arancia amara, liquirizia e genziana)

Marco Schiavo €4

Anno decimo (prugna) Marco Schiavo €4

Liquirizia artigianale Abruzzese €4

Grappa bianca o barricata Marco Schiavo €5

Grappa di Barolo Capovilla €8

Distillato di mele Gravensteiner Capovilla €10

Distillato di susine Mirabelle Capovilla €10

Distillato di albicocche Capovilla €10

Whisky, rum o altri distillati €8