

I dolci

di casa Verdi



Casa Natale di G. Verdi

Vini dolci - Passiti

	calice €	cl.	bottiglia €
Vino del Campo Passito Rosso <i>Lamoretti</i> 2012 □□ □□	8,00	0,375	35,00
Malvasia Dolce frizzante <i>Tenuta Ducale del Castellaro s/a</i>	5,00	0,75	19,00
Moscato di Parma <i>Lamoretti</i> 2014 □□ □□	5,00	0,75	19,00
Moscato d'Asti "Biancospino/Bricco Quaglia" <i>La Spinetta (Piemonte)</i> 2015 □□ □□	5,00	0,75	25,00
Barolo Chinato <i>Cerreto (Piemonte) s/a</i>	9,00	0,5	39,00
Passito Pantelleria "Ben Ryè" <i>Donna Fugata (Sicilia)</i> 2012 □□ □□	9,00	0,75	79,00
Dindarello <i>Maculan (Veneto)</i> 2015 □□ □□	8,00	0,75	39,00
Gewürztraminer "Roen" <i>Tramin (Alto Adige)</i> 2014 □□ □□	12,00	0,375	59,00
Rigoletto S. <i>Cristina Zenato (Veneto)</i> 2011 □□ □□	8,00	0,375	35,00
Verduzzo "Toblar" <i>Venica (Friuli)</i> 2011 □□ □□	9,00	0,5	58,00
Picolit "Ronco delle Betulle" <i>(Friuli)</i> 2009 □□ □□	12,00	0,5	69,00
Sauterns <i>Château Saint-Amand</i> 2007 □□ □□	9,00	0,75	69,00
Moscato Passito "L'ocra" <i>Firriato (Sicilia)</i> 2015 □□ □□	6,00	0,75	35,00

Liquori di Parma

€ 4,50

Nocino di <i>Noceto</i>	<i>Infusione alcolica del mallo di noci</i>
Bargnolino	<i>Infusione alcolica di bacche di prugno spino</i>
Sburlon	<i>Infuso alcolico di mele cotogne</i>
Tarassaco	<i>Amaro da infusione alcolica di erbe e piante officinali</i>
Fragolino	<i>Liquore di fragoline di bosco intere</i>
Liquirizia	<i>Liquore ottenuto con estratti di liquirizia pura</i>
Violetta di Parma	<i>Morbida grappa aromatizzata al fiore di violetta</i>
Arancino	<i>Liquore alcolico da infusione di scorze d'arancio</i>
Liquore al Caffè	<i>Liquore al caffè arabica 100%</i>
Liquore Salsolino	<i>Liquore all'anice stellato</i>

Grappe di Parma

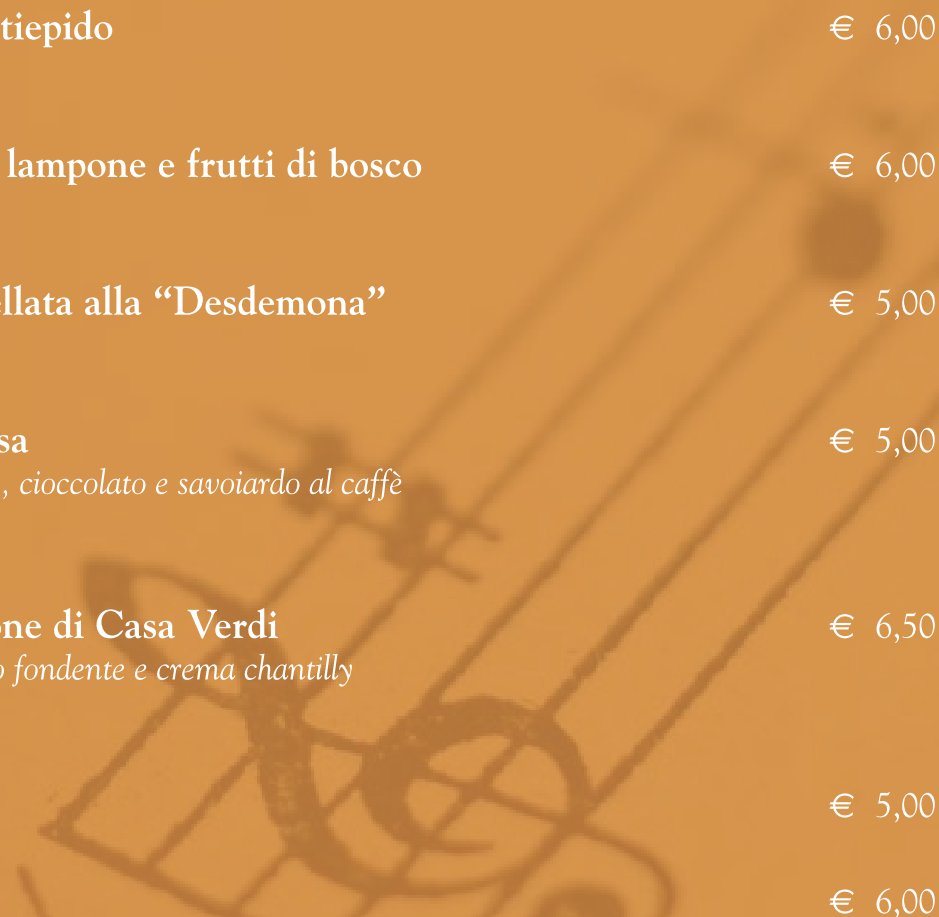
€ 4,50

Violetta di Parma	<i>Morbida grappa aromatizzata al fiore di violetta</i>
Grappa al Miele	<i>Grappa al miele millefiori</i>
Grappa al Mirtillo	<i>Grappa al mirtillo di rovo</i>
Grappa di Malvasia	<i>Distillato di uve bianche profumate</i>
Grappa di Lambrusco	<i>Da uva di lambrusco e da terre basse e umide</i>
Grappa delle Nebbie	<i>Distillato di vinacce da uve delle terre verdiane</i>

Grappa "Lunga Attesa"

Invecchiata 18 mesi da uve lambrusco, malvasia, bonarda, barbera, oltrugo € 7,00

I dolci



Focaccia dolce di Parma	€ 6,50
<i>delizioso “panettone” tradizionale con salsa di cioccolato caldo fondente o zabaione tiepido</i>	
Cestino di croccante alle mandorle	€ 6,50
<i>con mousse di cioccolato fondente, frutti di bosco, arachidi e mandorle tostate</i>	
Semifreddo al torroncino	€ 6,50
<i>in cialda di pasta filo con salsa al nocino</i>	
Coppa Aida	€ 8,50
<i>gelato vaniglia, ciliegie snocciolate, aurum, purea di marron glacés e panna montata</i>	
Sbrisolona con zabaione tiepido	€ 6,00
Cheese cake con salsa al lampone e frutti di bosco	€ 6,00
Cocotte di crema caramellata alla “Desdemona”	€ 5,00
Stracchino della Duchessa	€ 5,00
<i>variegato di mascarpone, cioccolato e savoiardo al caffè</i>	
Bignè dall’antica tradizione di Casa Verdi	€ 6,50
<i>profitterol con cioccolato fondente e crema chantilly</i>	
Torte di credenza	€ 5,00
Sorbetto del maestro	€ 6,00

