



*Vini dolci al bicchiere

Moscato di Scanzo" 2017-Sereno Magri (BG)
€15

Malvasia passita "Le Rane" 2017-Luretta (PC)
€15

Pass the Cookies 2021 (verduzzo)-di Lenardo (UD)
€ 10

Passito "i Capitelli" 2020 (garganega 100%)-Anselmi (VR)
€12

Passito "L'ECRU" 2020 (zibibbo 100%)-Firriato (TP)
€12

Sauternes 2019-Château Les Justices
€15

Pedro Ximenez Solera 1918-Ximénez-Spínola
€15

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE

A VOSTRA DISPOSIZIONE LA LISTA DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI

(tutti i dolci contrassegnati con *asterisco, contengono uno o più allergeni)



*Dolci, creme e gelati

Polenta, burro, salvia e castagna croccante
€18

Meringata alle fragoline di bosco, gelato alla rosa
€23

"Space Project"
dedicato all'artista Vincent Fournier
€20

Zuppetta esotica,
ghiaccio al pepe rosa e fiori di primavera
€20

Sgonfiotto caldo di cioccolato, gelato alla cannella, lamponi ripieni
€18

Crostata calda girata di fragoline di bosco, crema pasticcera e gelato
€23

Gelato alla stecca di vaniglia "Bourbon du Madagascar",
mantecato al bastone, con miele di castagno e croccante di nocciole
€15

I nostri cantucci con Vinsanto
€15