



I L L U O G O D O V E
L A N O S T R A C U C I N A
P R E N D E L A F O R M A D E L
V O S T R O D E S I D E R I O

S E Q U E N Z E

DESSERT

ESPERIENZA

(VIENE REALIZZATO PER L'INTERO TAVOLO)

IL NOSTRO DOLCE CONDIVISO

CREATO DAI NOSTRI CHEF SUL VOSTRO TAVOLO **EURO 15**

PROFUMO DI PROVENZA

SCOMPOSIZIONE DI TARTE TATIN,

MELE COTTE NEL CARMELLO AROMATIZZATO

ALLA CANNELLA, SALSA VANIGLIA,

CARMELLO SALATO,

GEL ALL'ARANCIA E GELATO AL FIOR DI PANNA **EURO 13**

PRESTIGIO

LA NOSTRA VERSIONE DI TIRAMISÙ **EURO 12**

SODALIZIO

CIALDA AL CACAO, PERA PROFUMATA AL RUM,

CREMOSO AL JIVARA, TERRA DI CACAO,

SORBETTO ALLA PERA E SALSA ALLA VANIGLIA **EURO 13**

WHITE SHOCK

GELATO AL PEPE ROSA, CREMOSO AL ROSMARINO,

TAPIOCA CROCCANTE, GELATINA AL LIME,

GRANITA ALL'ACQUA TONICA,

SFERA DI LIMONE GLASSATA AL PEPE

ARIA DI GIN MARE **EURO 13**

I FORMAGGI

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE CAPRA

TRONCHETTO DI CAPRA AL NATURALE “IL BOSCATTO”

CAPRINO ALLA CENERE “ IL BOSCATTO”

CAPRINO STAGIONATO IN FOGLIA DI CASTAGNO

MACERATA NELLA GRAPPA “ IL BOSCATTO”

TOMA DI CAPRA STAGIONATA “ IL BOSCATTO”

PECORINO LUCANO CON LA LACRIMA “ PARCO VERDE”

OGNI FORMAGGIO VERÀ SERVITO
CON IL PROPRIO ACCOMPAGNAMENTO

EURO 16,00

VERTICALE DI PARMIGIANO

PARMIGIANO REGGIANO IN 4 STAGIONATURE :
24 - 36 - 48 - 60 MESI

EURO 16,00

I VINI DA DESSERT AL CALICE

MALVASIA DELLE LIPARI 2013 CANTINA SALVATORE D'AMICO ISOLE EOLIE - SICILIA	EURO 15
SAUTERNES ROUSSET –PEYRAGUEY COUVÉE 2008 BORDEAUX - FRANCIA	EURO 15
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2013 ALBINO ARMANI VERONA – VENETO	EURO 15
MOSCATO ROSA FRANZ HAAS 2016 ALTO ADIGE DOC, MOSCATO ROSA ALTO ADIGE	EURO 20
KROISS 2015 CHARDONNAY TROCKENBEERNAUSLESE BURGENLAND, AUSTRIA	EURO 22
BEN RYÈ 2015 PASSITO DI PANTELLERIA DOC, ZIBIBBO CANTINA DONNAFUGATA, SICILIA	EURO 15
MALVASIA PASSITO – LOCAL WINE COLLI PIACENTINI DOC, MALVASIA DI CANDIA AROMATICA CANTINA IL NEGRESE, EMILIA	EURO 8



Cucina d'Arte

Strada Grintorto, 3 – Grintorto di Agazzano (PC)
Per prenotazioni: +39 331 9137482
www.or-cucinadarte.com - info@or-cucinadarte.com

*“DI TUTTE LE PASSIONI,
LA PIU DIFFICILE DA PRATICARE IN MODO SUPERIORE,
LA PIÙ INACCESSIBILE AI COMUNI MORTALI,
LA PIÙ SENSUALE NEL VERO SENSO DELLA PAROLA,
LA PIÙ DEGNA DEGLI ARTISTI PIÙ RAFFINATI,
È SICURAMENTE QUELLA CHE RIGUARDA IL PIACERE DELLA GOLA”*

GUY DE MAUPASSANT

I LIQUORI
SELEZIONE DEL SOMMELIER

LE GRAPPE

PRAVIS “LA DELICATA” **EURO 7**
MULLER THURGAU, NOSIOLA, PINOT BIANCO
(TRENTO)

PRAVIS “LA ROBUSTA” **EURO 7**
MOSCATO, RIESLING, SAUVIGNON
(TRENTO)

FRANCESCHINI **EURO 12**
AMARONE BARRICATA
(CAVAION VERONESE)

WHISKY

LAGAVULIN **EURO 15**
SINGLE MALT 16 ANNI
(PORT ELLEN ISLE OF ISLAY)

LAPHROAIG **EURO 15**
SIGLE MALT 10 ANNI
(ISLEY OF ISLAY)

CAOLILA VALINCH & MALLET **EURO 15**
SIGLE CASH
(ISLEY OF ISLAY)

COGNAC

PASCAL CLAIR XO
(NEUILLAC, FRANCIA)

EURO 25

ARMAGNAC

BAS – ARMAGNAC 25 ANNI
(DELORD, FRANCIA)

EURO 25

CALVADOS

BOULARD
CALVADOS PAYS D’AUGE GRAND SOLANGE
(REUX, FRANCIA)

EURO 15

MORIN
CALVADOS 10 ANNI
(IVRY LA BATAILLE, FRANCIA)

EURO 15

RON

MONTECRISTO GRAN ANEJO

EURO 15

AMARI

AMARO DEL CICLISTA
DISTILLERIA CASONI

EURO 8

AMARCANDO
CARCIOFINO SELVATICO DELL’ETNA
(CATANIA – SICILIA)

EURO 8

FERRO CHINA BALIVA
ANTICA RICETTA DI ERNESTO BALIVA

EURO 8