



Carta Dessert



I nostri Dessert

Sorbetto al limone	4,00
Tiramisù della casa	7,00
Crème caramel	7,00
Panna cotta con salsa al caramello / cioccolato / fragola <i>Cream pudding with caramel sauce / chocolate / strawberry</i>	7,00
Marron glacé con gelato alla vaniglia e panna montata <i>Marron glacé with vanilla ice cream and whipped cream</i>	9,00
Macedonia fresca	7,00
Frutti di bosco con gelato	7,00
Tortino di cioccolato caldo con salsa di cacao <i>Warm chocolate cake with cacao sauce</i>	8,00
Millefoglie Nastro Azzurro	9,00
Cheesecake al cioccolato senza glutine <i>Gluten-Free Chocolate Cheesecake</i>	10,00
Sbrisolona con calice di recioto rosso	10,00
Dolce della casa: Sbrisolona, gelato alla crema, amarene e whisky	10,00
Calice di Rum delle Mauritius abbinato alle sei cioccolate migliori del mondo <i>Goblet of Mauritius Rum combined to the six best chocolates of the world</i>	15,00
Selezione di formaggi della Lessinia <i>Selection of Lessinia Cheese</i>	18,00
Degustazione di aceto balsamico di Modena invecchiato 25 anni (con Grana, fragola e gelato alla vaniglia) <i>25 year aged Modena balsamic vinegar tasting (with Grana cheese, strawberry and vanilla ice-cream)</i>	20,00

La nostra selezione di Vini Dolci

	
Recioto della Valpolicella	7,00
	
Muffato della Sala “Antinori”	60,00
Recioto bianco “Pieropan” Le Colombare	60,00
Vernaccia di Oristano “Contini”	45,00
Petit Manseng “Le Petit” (anno 2019)	90,00
Passito Rosso Dal Forno “Vigna Seré” (anno 2004)	300,00
Passito bianco “Cesare” - Le Salette” (anno 2017)	45,00
Château d’Yquem (anno 2016)	750,00
Moscato “Dindarello” - Maculan	20,00

La nostra Caffetteria

Caffè espresso / decaffeinato	2,00
Cappuccino	3,00
Caffè Americano	3,00
Caffè doppio	3,00
Caffè shakerato	3,00
Irish coffee	8,00
Caffè corretto	3,00
The caldo	3,00