



AL  
CARRO

PONTE

ENO BISTRÒ

*"Il vino è la parte intellettuale di un pranzo."*

*Alexandre Dumas*

Per accompagnare ed esaltare al meglio il tuo dessert,  
lasciati guidare da Oscar nella scelta del vino più adatto.

## VINI IN MESCITA

**Elena Spumante (moscato rosa d'Amburgo) 7%**

Fatt. Cabanon ..... € 6<sup>00</sup>

**Moscato d'Asti DOCG 5%**

Az. Agr. Massolino ..... € 5<sup>50</sup>

**Ora da Re 1932 "Luigi Veronelli" 17%**

Consorzio Cooperativa Marsala ..... € 25<sup>00</sup>

**Ben Ryé passito di Pantelleria DOC (zibibbo) 14,5%**

Donnafugata ..... € 13<sup>00</sup>

**Château Les Justices Sauternes 14,5%**

Château Les Justices ..... € 17<sup>50</sup>

## LA PASTICCERIA DEL CARROPONTE

### **Tiramisù moderno**

Crema al mascarpone, savoiardo,  
sfera di cioccolato e caffè

€ 7,00

### **Tarte au citron**

Sfoglia croccante, crema al limone e il suo sorbetto,  
meringa all'italiana

€ 7,00

### **Pere e cioccolato**

Pere cotte al vino rosso, salsa al cioccolato fondente  
e crumble alla vaniglia

€ 7,00

### **Moscow mule**

Bavarese al lime, cetrioli allo sciroppo di zenzero, gelatina alla  
vodka e sorbetto al limone

€ 7,00

### **Semifreddo 2019**

Pane, burro e marmellata

€ 7,00

### **Selezione di gelati e sorbetti artigianali**

€ 7,00