



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 € 6⁰⁰

Moscato d'Asti DOCG 5%

Az. Agr. Massolino € 5⁵⁰

Ora da Re 1932 "Luigi Veronelli" 17%

Consorzio Cooperativa Marsala € 25⁰⁰

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

Donnafugata € 13⁰⁰

Château Les Justices Sauternes 14,5%

Château Les Justices € 17⁵⁰

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