

"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

Tiramisù moderno

crema al mascarpone, savoiardo,
sfere di cioccolato e caffè

€ 7,00

Tarte Tatin

di mela e rabarbaro, servita con zabaione all'amaretto
e gelato al caffè

€ 8,00

Tarte au citron

frolla friabile, crema di limoni, mango e meringa bruciata

€ 7,00

Moscow Mule

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

€ 7,00

Bavarese al cocco

e frutto della passione

€ 8,00

Selezione di gelati e sorbetti artigianali

€ 7,00