

"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

Lumine (moscato bianco da uve stramature) BIO 13%

Le Corne € 12⁰⁰

Moscato Giallo passito DOCG 7%

Az. Agr. Biava € 10⁰⁰

Moscato d'Asti DOCG 5%

Az. Agr. Massolino € 6⁰⁰

Ora da Re 1932 "Luigi Veronelli" 17%

Consorzio Cooperativa Marsala € 25⁰⁰

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

Donnafugata € 13⁰⁰

Sauternes 14%

Château Lyot € 17⁵⁰

LA PASTICCERIA

Mousse al cioccolato

latte di cocco e caramello salato

€ 9,00

Nuvola di mascarpone

gelato al caffè, amaretti e lamponi

€ 8,00

PescaThé

cremoso di Earl Grey, pesca e il suo sorbetto

€ 8,00

Tortino al pistacchio

con gelato alla panna

€ 8,00

Cheesecake

salsa al mango, olive e pinoli sabbati

€ 9,00

Selezione di gelati e sorbetti artigianali

€ 7,00