

LA PASTICCERIA

Mousse ai tre cioccolati

bianco, al latte e fondente

€ 9,00

Cheesecake

al lampone

€ 9,00

Tiramisù

savoardi, caffè e crema al mascarpone

€ 9,00

Torta di mele

servita con crema pasticcera

€ 7,00

Torta Sacher

con panna montata

€ 7,00

Selezione di gelati e sorbetti artigianali

€ 8,00

IL VINO

"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

€ 14,00

Moscato Giallo passito DOCG 15%

Az. Agr. Biava

€ 17,00

Moscato d'Asti DOCG 5%

Az. Agr. Massolino

€ 6,00

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

Donnafugata

€ 15,00

Sauternes 14%

Château Lyot

€ 17,50