

"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 € 14⁰⁰

Elena spumante (moscato rosa, moscato bianco) 8,5%

Fattoria Cabanon € 6⁰⁰

Moscato d'Asti DOCG 5%

Az. Agr. Massolino € 6⁰⁰

Barolo Chinato Dr Perini 19%

Conterno Fantino € 20⁰⁰

Sauternes 14%

Château Lyot € 17⁵⁰

LA PASTICCERIA

Cremoso di cioccolato al latte

crumble al caffè e salsa alla birra

€ 9,00

Lingotto di castagna

ricoperto di fondente con meringa all'italiana bruciata

€ 9,00

Panna Cotta

al pepe Sansho, gel ai frutti e agrumi

€ 9,00

Sfoglia tradizionale

con namelaka bianca e mela alla mou

€ 9,00

Crema catalana

al tè rosso e lime

€ 9,00

Selezione di gelati e sorbetti artigianali

€ 8,00