

"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 d'Asti DOCG 5%

Az. Agr. Massolino € 6,00

L'Altro Moscato DOC 11,5%

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy € 13,00

Sauternes 14%

Château Liot € 17,50

Vecchio Samperi Perpetuo 16,5%

Marco de Bartoli € 25,00

LA PASTICCERIA

Arlecchino

torta Donizetti, crema al torrone
Moscato di Scanzo e cialda di polenta

€ 9,00

Millefoglie

diplomatica al rosmarino e lamponi

€ 9,00

Pavlova

gelato al cioccolato e polvere di fave di cacao

€ 9,00

Panna cotta al ginepro

salsa agli agrumi, croccante di zafferano e liquirizia

€ 9,00

Pain Perdu

frutti di bosco, zabaione e miele

€ 9,00

Selezione di gelati e sorbetti artigianali

€ 8,00