

*"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 fredda al torrone  
Moscato di Scanzo e cialda di polenta

€ 9,00

### **Cocco Bello**

semifreddo al cocco, namelaka al mango,  
lime e dulce de leche

€ 9,00

### **Come un "Bellini"**

cheesecake alla pesca, sablé breton alla vaniglia,  
caviale di champagne

€ 9,00

### **Millefoglie ai tre cioccolati**

mousse al cioccolato bianco, fondente e al latte,  
crumble al cacao e caramello salato

€ 9,00

### **Selezione di gelati e sorbetti artigianali**

€ 8,00

Per intolleranze e allergie  
chiedere allo staff  
il dessert del giorno