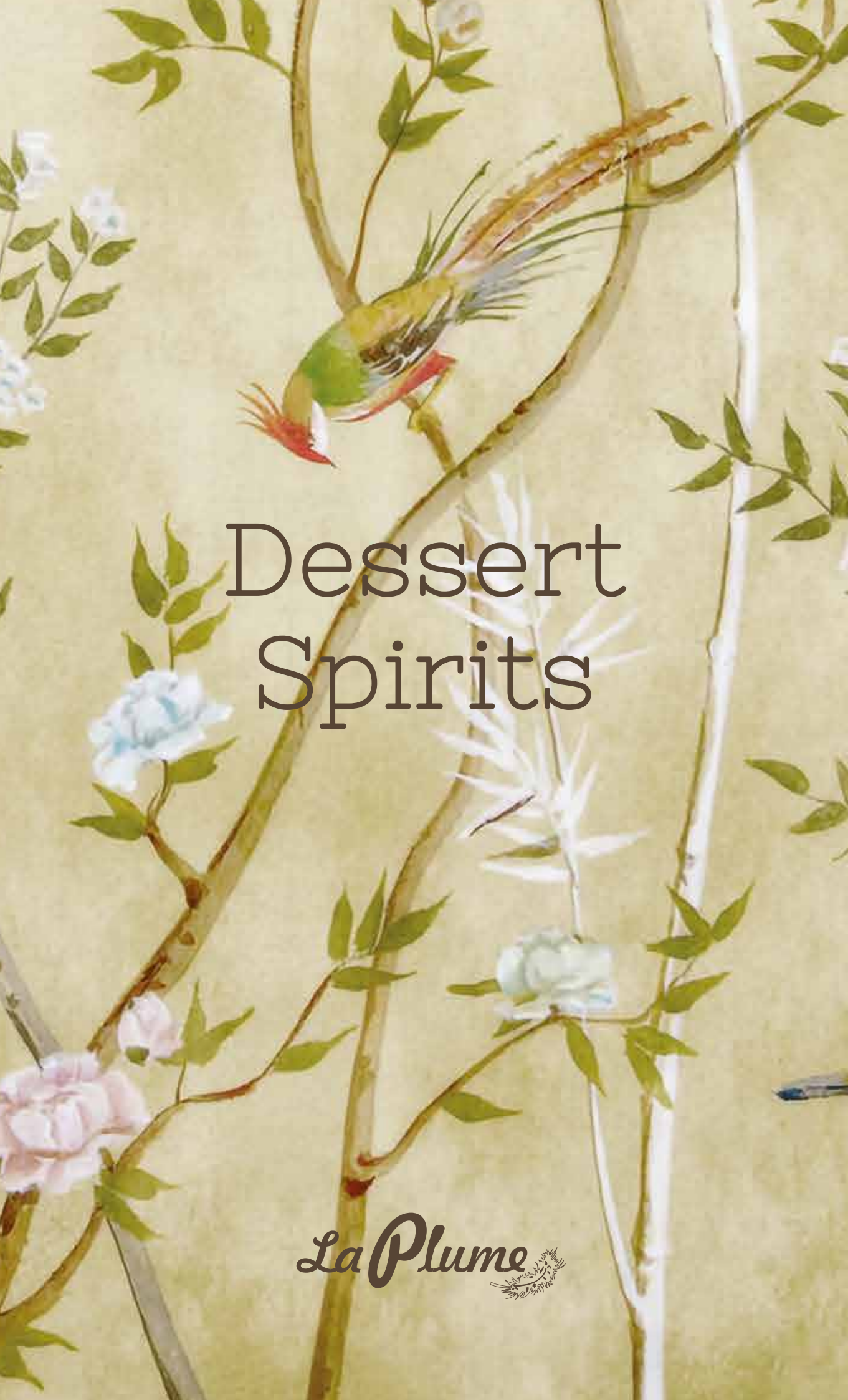


The background of the image is a traditional East Asian ink and wash painting. It depicts a bird, possibly a species of finch or sparrow, perched on a slender, curving branch. The bird has a green body, a red beak, and a long, flowing tail with orange and white feathers. The branch is adorned with several light blue and pink flowers, along with green leaves. The overall style is delicate and artistic, typical of traditional Chinese or Japanese ink painting.

Dessert Spirits

La Plume 

Lo chef Michele
ci accompagna anche
nelle dolci proposte
classiche e originali.

Antonio
oltre alla passione per le pizze
ci delizia con i nostri lievitati
ai  Fermenti di Grano®

VINI DA DESSERT
SWEET WINE

	Glass	Bott.
DIECI VENDEMMIE TARDIVE – Pelz Cembra	€ 8	€ 38
MOSCATO D'ASTI – Emilio Vada	€ 6	€ 30
APPASSITO – Vicentini Soave	€ 6	€ 22
RECIOTO – Farina San Pietro in Cariano	€ 7	€ 44
VERNACCIA DI ORISTANO RISERVA – Silvio Carta	€ 7	
PROSECCO BRUT – Valdo Valdobbiadene	€ 6	€ 22
PROSECCO EXTRADRY – Foss Maray Valdobbiadene		€ 24
PORTO TAWNY 20 YEARS – Quinta Da Corte	€ 14	

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI - ALLERGEN INFORMATION

Il Registro delle pietanze con evidenziati gli allergeni noti presenti nelle stesse è disponibile richiedendolo al personale di servizio. Tuttavia pur essendo stata verificata la composizione di tutte le materie prime utilizzate in tali pietanza e nonostante siano attive procedure in autocontrollo per limitare il rischio di contaminazione crociata, non possiamo escludere completamente la presenza accidentale di allergeni ancorché non indicati nel Registro.

Food Allergen Book highlighting the known allergens present in each recipe, is available upon request from the service staff. However, although the composition of all raw materials used in these recipes has been verified and self-monitoring procedures are in place to limit the risk of cross-contamination, we cannot completely rule out the accidental presence of allergens even if not listed in the Food Allergen Book.

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento presso il nostro ristorante. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili, oppure delle materie prime non approvvigionabili con regolarità. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

SPIRITS

Cognac Godet xo organic BIO Finsbois 10 anni botti francesi - Arancia matura, violetta, nocciola e ciliegia	€	14
Whisky Willet Pot still reserve Kentucky Single Barrel Bourbon - Legno speziato, morbido	€	10
Whisky Catoctin Creek Virginia Rye Whisky - Segale, morbido, fruttato, nocciola e burro	€	14
Whisky Penelope Bourbon Kentucky Morbido, saporito, caramello, rovere, cuoio, vaniglia	€	12
Zacapa 23 anni Guatemala	€	7
Havana 7 anni Cuba	€	6
Brugal 15 anni Rep. Dominicana	€	7
Rum Santero II anos Cuba Morbido, persistente, elegante	€	7
Rum Blackwell Jamaica Morbido, vaniglia e cacao amaro	€	6

SELEZIONE AROKO

DARK CHOCOLATE VENEZUELA

OCUMARE DARK FONDENTE 74% 10 GR € 2.5

CHUAO DOCC DARK FONDENTE 70% 10 GR € 2.5

GRAPPE

Scaramellini Amarone barricata	€	5	Scaramellini Lugana	€	5
Spirito Sardo Filu e Ferru	€	5	Scaramellini Bardolino secca	€	5
Negroni Moscato	€	5	La 52 Pravis	€	5
			affinata in botti di whisky		

TORREFAZIONE ARTIGIANALE ROEN

Caffè espresso	€	2	Ginseng	€	2.5
Decaffeinato	€	2	Latte macchiato	€	2.5
Caffè d'Orzo	€	2.5	Cappuccino	€	2.5
Caffè corretto	€	2.5	Caffè shakerato	€	3

TE E TISANE DUPHIL € 3

AMARI

Amaro Ciociaro Frosinone Chinato, balsamico, agrumato	€	5
Elisir dello Speziale Trento Spezie esotiche	€	5
Amaro Bomba Carta Sardegna Silvio Carta Oristano	€	5
Amaro Il Carlina Torino Cardo mariano, zafferano e fava tonca	€	5
Amaro Cenobium Siena 30° Zero zuccheri, ginepro, assenzio	€	5
Jefferson Vecchio Magazzino Doganale Calabria Erbe mediterranee	€	5
Amaro dell'Etna Erbe di montagna, balsamico, fresco	€	5
Seri Pervas FVG Erbe amaricanti, caffè tostato, assenzio	€	5

LIQUORI FREDDI

Liqueur Poire Williams e Cognac Francois Peyrot	€	6
Limoncello Mansi Minori Amalfi	€	5
Mirto di Sardegna Ricetta Storica Oristano Silvio Carta	€	5
Liquore Dicisano Bardolino Erba Luigia del Lago di Garda, fresco, agrumato amaricante	€	5
Liquirizia Abracadabra Calabria Vecchio Magazzino Doganale	€	5
Il Nostro Liquore al Cioccolato e aroma all'arancia	€	5

IL NOSTRO GELATO BIO,
MANTECATO AL MOMENTO € 8

Fiordilatte di bufala, polline e olio all'arancia
Büffel-Fiordilatte-Eis, Pollen und Orangenöl
Buffalo fiordilatte ice cream, pollen and orange oil

TIRAMISÙ € 6.5

Crema al mascarpone, savoiardi al caffè e polvere di cacao
Mascarpone Creme, Löffelbiskuits mit Kaffee und cocoa powder
Mascarpone cream, savoiardi with coffee and Kakaopulver

CANNOLO SICILIANO € 6.5

Crema di ricotta, pistacchi, arancia, perle di cioccolato
RicottaKäse-Creme, Pistazien, Orange, Schokolade Brocken
Ricotta cheese cream, pistachios, orange, chocolate chunks

CHEESECAKE

ALLA RICOTTA DI BUFALA BIO € 6.5

Bio-Büffel-Ricotta-Käsekuchen
Organic buffalo ricotta cheesecake

MOUSSE AL CIOCCOLATO VIETNAM

E CRISPY AL CIOCCOLATO € 6.5

Vietnam Schokoladencreme mit Schokolade knusprig
Vietnam chocolate cream with chocolate crispy

TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO

E GELATO AL FIORDILATTE € 6.5

senza glutine

Caprese Schokoladenkuchen und Milcheis · Glutenfrei
Caprese chocolate cake and milk ice cream · Gluten free

FRAGOLE FRESCHE € 6.5

FrISChe Erdbeeren
Fresh strawberries

SBRISOLONA MANTOVANA
E VERNACCIA DI ORISTANO € 6.5

Sbrisolona aus Mantua mit Weins "Vernaccia di Oristano"
Mantuan sbrisolona with "Vernaccia di Oristano" wine

RAVIOLI DI MANGO AL PASSION FRUIT
E CREMA ALLO ZAFFERANO € 6.5

Mango ravioli with passion fruit and saffron cream
Mango-Ravioli mit Passionsfrucht und Safrancreme

SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFÈ (ANALCOLICO) € 4.5

Zitronensorbet oder Kaffeesorbet (alkoholfrei)
Lemon or coffee water ice (alcohol-free)

IL GELATO PER I PICCOLI AL FIORDILATTE € 5

Con salsa naturale al cioccolato o fragola
Fiordilatte-Eis mit natürlicher Schokoladen- oder Erdbeersauce
Fiordilatte ice cream with natural chocolate or strawberry sauce

MINI BABÀ AL LIMONCELLO
E AMARENA CANDITA € 5

Mini-Babà mit Limoncello-Likör und kandierter Schwarzkirsche
Mini Babà with limoncello liqueur and candied black cherry

SELEZIONE AROKO
DARK CHOCOLATE VENEZUELA

OCUMARE DARK FONDENTE 74%
10 GR € 2.5 | 50 GR € 12

CHUAO DOCC DARK FONDENTE 70%
10 GR € 2.5 | 50 GR € 12



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

