



Pasticceria



Dessert

Il tempo e la passione guidano Michele in cucina e nei dolci di pasticceria classica ed innovativa, Antonio in pizzeria e nei grandi lievitati della tradizione Italiana



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

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

SBRISOLONA MANTOVANA E VERNACCIA DI ORISTANO € 6.5

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

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 € 4

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

i Dolcini

MINI BABÀ AL LIMONCELLO E AMARENA CANDITA € 4

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

Vini da Dessert – Dessert Wine

CALICE – GLASS

MOSCATO D'ASTI – Emilio Vada	€	5
APPASSITO – Az. Agr. Vicentini	€	5
RECIOTO – Az. Agr. Farina	€	6
VERNACCIA DI ORISTANO RISERVA – Silvio Carta Oristano	€	7
TOKAJI – Pallas 2017 Fuleky Ungheria – Late Hrvest Reserve	€	7
PASSITO PRIMALUCE – Ottella	€	6

Selection

AMARI

Amaro Ciociaro (Frosinone) *	€	5
Chinato, balsamico, agrumato		
Elisir dello Speciale (Trento) **	€	5
Spezie esotiche		
Amaro Bomba Carta (Sardegna) **	€	5
Silvio Carta Oristano		
Amaro Il Carlina (Torino) *	€	5
Cardo mariano, zafferano e fava tonca		
Amaro Cenobium (Siena) 30° *****	€	5
Zero zuccheri ginepro assenzio		
Jefferson	€	5
Erbe mediterranee (Calabria) Vecchio Magazzino Doganale		

*GRADO AMARICANTE

LIQUORI

Limoncello Mansi Minori (Amalfi)	€	5
Mirto di Sardegna Ricetta Storica Silvio Carta (Oristano)	€	5
Liquore Dicisano (Bardolino)	€	5
Erba Luigia del Lago di Garda fresco, agrumato amaricante		
Liquirizia Abracadabra (Calabria)	€	5
Vecchio Magazzino Doganale		
OPIFICIO ESSENTIAE (La Spezia) Liquoreria Ligure		
Persichetto	€	6
Prugna	€	6
Caffè	€	6

DISTILLATI

Cognac Godet xo organic BIO Finsbois	€	9
10 anni botti francesi Arancia matura, violetta, nocciola e ciliegia		
Whisky Willet Pot still reserve (Kentucky)	€	10
Single Barrel Bourbon		

Rum

Zacapa 23 anni (Guatemala)	€	7	Rum Santero II anos (Cuba)	€	7
Havana 7 anni (Cuba)	€	5	Morbido, persistente, elegante		
Brugal 15 anni (Rep. Dominicana)	€	6	Rum Blackwell (Jamaica)	€	6
			Morbido, vaniglia e cacao amaro		

Liquori	€	4	Grappa di Moscato	€	4
Distillati Riserva	€	6	Grappa Prime Uve	€	4
Whisky	€	6	Cognac	€	6

DISTILLERIA SCARAMPELLINI A FUOCO DIRETTO

Grappa di Amarone	€	4	Grappa di Lugana	€	4
Grappa di Recioto	€	4	Grappa Riserva 5 anni	€	5

TORREFAZIONE ARTIGIANALE ROEN

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

TE E TISANE DUPHIL NATURALI € 3