Pasticceria

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

La Plume

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

Fermenti di Grano®

TIRAMISÙ € 6
Crema al mascarpone, savoiardi al caffé 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
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

GELATO MISTO € 5
CIOCCOLATO, FRAGOLA, CREMA
Gemischtes Eis (Schokolade, Erdbeere, Sahne)
Mixed Ice cream (Chocolate, Strawberry, Cream)

SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFÈ (ANALCOLICO) € 4
Zitronensorbet oder Kaffeesorbet (alkoholfrei)
Lemon or coffee water ice (alcohol-free)

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) * 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 Erbe mediterranee (Calabria) Vecchio Magazzino Doganale	€ 5

*GRADO AMARICANTE

LIQUORI

Limoncello Mansi Minori (Amalfi)	€ 5
Mirto di Sardegna Ricetta Storica Silvio Carta (Oristano)	€ 5
Liquore Dicisano (Bardolino) Erba Luigia del Lago di Garda fresco, agrumato amaricante	€ 5
Liquirizia Abracadabra (Calabria) Vecchio Magazzino Doganale	€ 5

OPIFICIO ESSENTIAE (La Spezia)
Liquoreria Ligure

Persichetto	€ 6
Prugna	€ 6
Caffè	€ 6

DISTILLATI

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

Rum

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

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

DISTILLERIA SCARAMELLINI 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		