



Pasticceria



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

 Fermenti di Grano®

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

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

FRAGOLE FRESCHE € 6.5

Frische Erdbeeren - Fresh strawberries

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

DIECI VENDEMMIE TARDIVE – Pelz (Cembra)	€	8
MOSCATO D'ASTI – Emilio Vada	€	5
APPASSITO – Vicentini (Soave)	€	5
RECIOTO – Farina (San Pietro in Cariano)	€	6
VERNACCIA DI ORISTANO RISERVA – Silvio Carta Oristano	€	7

Selezione Amari e Distillati

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 (Calabria) € 5
Erbe mediterranee
Vecchio Magazzino Doganale

Amaro dell'Etna € 5
Erbe di montagna, balsamico, fresco

*GRADO AMARICANTE

LIQUORI FREDDI

Liqueur Poire Williams e Cognac € 6
Francois Peyrot

Limoncello Mansi Minori Amalfi € 5
Mirto di Sardegna Ricetta Storica € 5
Silvio Carta (Oristano)

Liquore Dicisano Bardolino € 5
Erba Luigia del Lago di Garda
fresco, agrumato amaricante

Liquirizia Abracadabra Calabria € 5
Vecchio Magazzino Doganale

Liquore al Cioccolato e aroma all'arancia € 5

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

Whisky Catoctin Creek Virginia € 14
Rye Whisky - Segale, morbido, fruttato, nocciola e burro

Whisky Penelope Bourbon Kentucky € 12
Morbido, saporito, caramello, rovere, cuoio, vaniglia

Rum

Zacapa 23 anni (Guatemala) € 7 Rum Santero II anos (Cuba) € 7
Morbido, persistente, elegante

Havana 7 anni (Cuba) € 5 Rum Blackwell (Jamaica) € 6

Brugal 15 anni (Rep. Dominicana) € 6 Morbido, vaniglia e cacao amaro

DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

Grappa di Amarone barricata € 5 Grappa di Lugana € 5

Grappa di Recioto € 5 Grappa di Bardolino secca € 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 € 3