Pasticceria

La Plume

Dessert

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

FRAGOLE FRESCHE CON GELATO ALLA CREMA € 6.5
Frische Erdbeeren mit Sahneeis
Fresh strawberries with cream ice cream

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
V DI VISCIOLA – Vignamato Jesi Ancona – Rosso Marasca e Viola	€ 6
DULCE VIEJO PEDRO XIMENEZ GRACIA Cordoba Spagna	€ 6
TOKAJI – Pallas 2017 Fuleky Ungheria – Late Hrvest Reserve	€ 7
MARSALA VERGINE 5 ANNI ANGILERI – Bianco Secco	€ 6
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
Mirto di Sardegna Ricetta Storica Silvio Carta Oristano	€ 5
Limoncello Mansi Limoni Amalfi	€ 5
Jefferson – Erbe mediterranee (Calabria) Vecchio Magazzino Doganale	€ 5
Liquirizia Abracadabra Vecchio Magazzino Doganale	€ 5

*GRADO AMARICANTE

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
Infuso di Limocannella	€ 5
Zenzero Liquore	€ 5
Fukuju Yuzushu 14° Liquore Yuzu e Sake	€ 5
Fukuju Umeshu 14° Liquore di prugna e Sake	€ 5

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

DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

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

TORREFAZIONE ARTIGIANALE ROEN

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

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT