

## DOLCI E VINI DOLCI

Tiramisù (1/3/7)	8,00 euro
Millefoglie, crema allo sciroppo d'acero e noci pecan croccanti (1/3/7/8)	8,00 euro
Tartelletta, crema chantilly e fragole (1/3/7/15)	8,00 euro
Bavarese alla nocciola, cuore di cioccolato e glassa rocher (3/7/8)	8,00 euro
Frolla al miele, lemon curd e meringa bruciata (1/3/7)	8,00 euro
<b>PASSITO DI PANTELLERIA DOC BEN RYÉ</b> DONNAFUGATA - Sicilia Uve: moscatellone di Alessandria (Zibibbo). Uve appassite al sole, il mosto poi fermenta in acciaio e affina 12 mesi in botti di legno. Albicocca, pesca gialla, scorza d'arancia candita, mango, papaya e macchia mediterranea.	9,00 euro
<b>TOSCANA BIANCO IGT SOLALTO</b> LE PUPILLE - Toscana Uve: Traminer, Sauvignon e Semillon Appassimento in pianta per 15 giorni, poi 9 mesi in acciaio. Al naso note di frutta semi-secca e speziatura di cannella e miele. Ottima sapidità data dai terreni ricchi di gesso.	6,00 euro

Si informa la gentile clientela che per il servizio di prodotti di pasticceria portati dall'estero verrà addebitato il costo di 1,50 euro per persona.

*Blend*

## DISTILLATI

Amaro Jefferson	7,00 euro
Whisky Talisker 10 anni	10,00 euro
Whisky Nikka	10,00 euro
Scotch Whisky Oban 14 anni	12,00 euro
Whisky Laphroaig 10 anni	9,00 euro
Whisky James Eadie 10 anni	12,00 euro
Whisky Ardbeg torbato	12,00 euro
Rhum ambrè J.Bally	8,00 euro
Rhum ambrè J. M.	12,00 euro
Rhum Diplomatico Reserva	9,00 euro
Rhum Zacapa Solera 23 anni	12,00 euro
Rhum Don Papa	8,00 euro
Cognac Delamain "XO"	12,00 euro
Calvados Lecompte 5 anni	10,00 euro
Grappa Levi Barolo	12,00 euro
Grappa Levi Moscato	9,00 euro
Gin Mare	8,00 euro
Gin Cinque Terre Bio	9,00 euro
Gin Ambrosia Day	7,00 euro

*Blend*