___vini da dessert al calice___

Moscato “Lombardo”	4,00 euro
Zibibbo “Lombardo”	4,00 euro
Malvasia “Lombardo”	4,00 euro
Moscato d’Asti “Moncucco” . Piemonte	4,00 euro
Moscato Rosa . Franz Haas	6,00 euro
Muffato della Sala . Antinori . Umbria	8,00 euro
Passito di Pantelleria “Ben Ryè” . Sicilia	7,00 euro
Sauternes 2019 . Château Les Justices	7,00 euro

___e in bottiglia___

Asti . Fontanafredda . Spumante Dolce	15,00 euro
Berlucchi 61 Rosè . Franciacorta	30,00 euro
Alma Cuvèe Bellavista . Franciacorta	50,00 euro
Satèn Contadi Castaldi. Franciacorta	28,00 euro
Moscato d’Asti “Moncucco” 0,75cl . Piemonte	25,00 euro
Muffato della Sala . Antinori . 0,50cl . Umbria	38,00 euro
Passito di Pantelleria “Ben Ryè” 0,375cl . Sicilia	35,00 euro

___i nostri dessert___

Cheese-cake
con salsa al cioccolato, mango o frutti di bosco 1,3, 7, 8
Cheese-cake with chocolate sauce, mango or wild berries 7,00 euro

Flan al cioccolato fondente
con chutney di mango e crumble al cioccolato e peperoncino 3, 7, 8
(15 minuti di cottura, anche senza glutine)
Chocolate Flan with mango chutney and chocolate and chili pepper crumble
(15 mins cooking, gluten free on request) 8,00 euro

Sfogliatina di mele calda
con crema inglese e gelato ai frutti di bosco 1, 3, 7, 8, 12
Apple strudel with custard and wild berries ice-cream 7,00 euro

Millefoglie alla crema chantilly
con fiammiferi di sfoglia caramellati 1, 3, 7, 8
Millefeuille with chantilly cream and caramelised match 7,00 euro

Pere, arachidi, ricotta e rabarbaro 3, 7, 8 *(anche senza glutine)*
Pear, peanut, ricotta cheese and rhubarb (gluten free on request) 8,00 euro

Crostatina al cioccolato fondente,
composta di zenzero e limone e meringa all’italiana 1, 3, 7, 8
Little chocolate tart, ginger and lemon compote and italian meringue 8,00 euro

Éclair farcito al gianduja,
spuma al caffè, croccantino di nocciole e lamponi freschi 1, 3, 7, 8, 12
Gianduia chocolate Éclair, coffee foam, crunchy hazelnut and fresh raspberries 8,00 euro

Sorbetto al Limone 7, 12 *(anche senza glutine)*
Lemon Sorbet (gluten free on request) 5,00 euro

Degustazione del Goloso 1, 3, 7, 8, 12
piccolo millefoglie . flan al cioccolato . éclair al gianduja
pere, arachidi e ricotta . crostatina con composta di zenzero e limone
Greedy’s Tasting:
small millefeuille . chocolate flan . gianduia eclair
pear, peanuts and ricotta . little tart with ginger and lemon compote 14,00 euro

AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA Aq