___vini da dessert al calice___

Moscato “Lombardo” . Sicilia	4,00 euro
Zibibbo “Lombardo” . Sicilia	4,00 euro
Malvasia “Lombardo” . Sicilia	4,00 euro
Moscato d’Asti “La Morandina” . Piemonte	5,00 euro
Moscato Rosa . Franz Haas . Alto Adige	6,00 euro
Merlino *Rosso Fortificato* . Pojer e Sandri . Alto Adige	7,00 euro
Passito di Pantelleria “Ben Ryè” . Sicilia	7,00 euro
Sauternes 2019 . Château Les Justices. Francia	8,00 euro
Muffato della Sala . Antinori . Umbria	8,00 euro

___e in bottiglia___

Asti . Spumante Dolce . Piemonte	15,00 euro
Berlucchi Rosè . Franciacorta	32,00 euro
Berlucchi Saten . Franciacorta	32,00 euro
Bellavista Alma Cuvèe . Franciacorta	50,00 euro
Bellavista Nectar demi-sec . Franciacorta	55,00 euro
Satèn Contadi Castaldi. Franciacorta	28,00 euro
Moscato d’Asti “La Morandina” 0,75cl . Asti	25,00 euro
Merlino *Rosso Fortificato* . Pojer e Sandri 0,50cl Alto Adige	40,00 euro
Muffato della Sala . Antinori . 0,50cl . Umbria	45,00 euro
Passito di Pantelleria “Ben Ryè” 0,375cl . Sicilia	40,00 euro

___i nostri dessert___

Cheese-cake freddo *(senza lattosio e anche senza glutine)*
con salsa al cioccolato, fragola o pesca
Cold cheese-cake with chocolate, strawberries or peach sauce — 7,00 euro

Flan al cioccolato fondente
con crema agli agrumi e zenzero sciroppato 3, 7, 8, 12
(15 minuti di cottura, anche senza glutine)
Chocolate Flan with agrumes curd and ginger in syrup
(15 mins cooking, gluten free on request) — 8,00 euro

Sfogliatina di mele calda
con crema inglese al ribes nero e nocciole pralinate 1,3 , 7, 8
Apple strudel with custard and black currant sauce and nuts praline — 7,00 euro

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

Creme brulèe 3, 7, 8, 12 *(anche senza glutine)*
con tartare di pesche CBT e gelato al timo
Creme brulèe with peach tartare and thyme ice cream — 8,00 euro

Come una Piña Colada 3, 7, 8, 12 *(anche senza glutine)*
semifreddo al cocco, crumble alla menta, ananas e rum
Coconut semifreddo, mint crumble, pineapple and reduced rhum — 8,00 euro

Ganache al cioccolato bianco e basilico 3, 7, 8 *(anche senza glutine)*
su bisquit, ristretto al lime e sfogline croccanti
Chocolate and basil ganache, lime bisquit, reduced lime and crunchy leaves — 8,00 euro

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

Degustazione del Goloso 1, 3, 7, 8, 12
piccolo millefoglie . flan al cioccolato . piccolo cheese-cake
ganache al cioccolato bianco e basilico . semifreddo al cocco
Greedy’s Tasting: small millefeuille . chocolate flan
small cold cheese-cake .chocolate ganache . coconut semifreddo — 14,00 euro