___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, pere o arancia 3
Cold cheese-cake with chocolate, pear, orange — 7,00 euro

Flan al cioccolato fondente
con gelato al malaga e crumble mandorle e agrumi 3, 7, 8, 12
(15 minuti di cottura, senza lattosio togliendo il gelato, senza glutine togliendo il crumble)
Chocolate Flan with Malaga ice cream and crunchy
(15 mins cooking, gluten free and lactose free on request) — 8,00 euro

Sfogliatina di mele calda
con crema inglese e salsa ai frutti di bosco 1,3 , 7, 8
Apple strudel with custard and wild berries sauce — 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

Sfera fondente, 3, 7, 8 *(anche senza glutine)*
semifreddo alla nocciola e crema calda al caffè
Dark chocolate sphere, hazelnut semifreddo and hot coffee sauce — 8,00 euro

Pera cotta a bassa temperatura 1, 3, 7, 8
pancake, sciroppo d’acero e mousse alla vaniglia
Cooked at low temperature pear, pancake, maple syrup and vanilla — 8,00 euro

L’autunno nel dessert 3, 7, 8 *(anche senza glutine)*
cachi . castagne . burro d’arachidi
Autumn dessert: persimmon, chestnut, peanut butter — 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
piccolo millefoglie . flan al cioccolato . piccolo cheese-cake
autunno nel dessert (cachi, castagne, burro d’arachidi). semifreddo alla nocciola
Greedy’s Tasting: small millefeuille . chocolate flan . hazelnut semifreddo
small cold cheese-cake .persimmon, chestnut and peanut butter — 14,00 euro

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