## ___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 . Pojer e Sandri . Alto Adige<br>*vino rosso fortificato, da uve lagrein con aggiunta di brandy* | 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 |
| 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 senza glutine)*
con salsa al frutto della passione, cioccolato o frutti di bosco 3
*Cold cheese-cake with chocolate, passion fruit or wild berries sauce* 7,00 euro

Flan al cioccolato fondente
con gelato alla lavanda e ganache al limone 3, 7, 8, 12
*(15 minuti di cottura, anche senza glutine, senza lattosio togliendo il gelato)*
*Chocolate Flan with lavander ice cream and lemon ganache*
*(15 mins cooking, gluten free and lactose free on request)* 8,00 euro

Sfogliatina di mele calda
con crema inglese alle nocciole e gelato alla cannella 1, 3 , 7, 8
*Apple strudel with custard, nuts sauce and cinnamon ice cream* 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

Ricotta, pere e miele 3, 7, 8 *(anche senza glutine)*
*Ricotta, pears and honey* 8,00 euro

Torta di carote 1, 3, 7, 8
crema di mandorle e salsa all’arancia
*Carrots cake with almond cream and orange sauce* 8,00 euro

Mousse al pistacchio 3, 7, 8 *(anche senza glutine e senza lattosio)*
con lamponi e cioccolato areato
*Pistachio mousse with raspberries and aerated chocolate* 8,00 euro

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

Degustazione del Goloso 1, 3, 7, 8
*piccolo millefoglie . flan al cioccolato . piccolo cheese-cake*
*torta di carote . mousse al pistacchio*
*Greedy’s Tasting: small millefeuille . chocolate flan . carrot cake*
*cheese cake and pistachio mousse* 14,00 euro

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