___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 *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 alle fragole, cioccolato o bergamotto 3
Cold cheese-cake with chocolate, strawberries or bergamot sauce 7,00 euro

Flan al cioccolato fondente,
cremoso allo yogurt e pompelmo candito 3, 7
(15 minuti di cottura, anche senza glutine, senza lattosio togliendo la mousse)
Chocolate Flan with yogurt mousse and candied grapefruit
(15 mins cooking, gluten free and lactose free on request) 8,00 euro

Sfogliatina di mele calda
con crema inglese al rosmarino e composta di more 1, 3 , 7, 8
Apple strudel with custard, rosemary sauce and blackberry compote 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

Meringa, mousse alle fragole,
aceto balsamico e blondie allo zenzero 1, 3, 7 *(anche senza glutine)*
Meringue, strawberries mousse, balsamic vinegar and ginger blondie 8,00 euro

Crostatina al cioccolato fondente, 1, 3, 7, 8
caramello salato, gelato alle arachidi e pop corn
Dark chocolate little tart, salted caramel, peanuts ice cream and pop corn 8,00 euro

Gelato ai lamponi, crumble al rooibos, 3, 7, 8 *(anche senza glutine)*
spuma alla menta e marshmallow al cocco
Raspberry ice cream, rooibos crumble, mint mousse and coconut marshmallow 8,00 euro

Sorbetto al Limone o Crema al caffè 7 *(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
crostatina al cioccolato fondente . fragole e meringa
Greedy’s Tasting: small millefeuille . chocolate flan . cheese cake
dark chocolate little tart, strawberries and meringue 14,00 euro

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