___vini da dessert al calice___

Moscato “Lombardo” . Sicilia	5,00 euro
Zibibbo “Lombardo” . Sicilia	5,00 euro
Malvasia “Lombardo” . Sicilia	5,00 euro
Moscato d’Asti “La Morandina” . Piemonte	5,00 euro
Vin Santo DOC . Castello di Meleto . Toscana	6,00 euro
Aleatico . Leone De Castris . Puglia	6,00 euro
Moscato Rosa . Franz Haas . Alto Adige	7,00 euro
Passito di Pantelleria “Ben Ryè” . Sicilia	8,00 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
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
Aleatico Dolce IGT . Leone De Castris	30,00 euro
Vin Santo DOC . Castello di Meleto	35,00 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 *(anche senza glutine e senza lattosio)*
con salsa al cioccolato, fragola o mango 3
Cold cheese-cake with chocolate, strawberries or mango sauce — 7,00 euro

Flan al cioccolato fondente,
ganache all’arancia e cioccolato bianco areato 3, 7
(15 minuti di cottura, senza glutine, senza lattosio togliendo la ganache)
Chocolate Flan with orange ganache and white aero chocolate
(15 mins cooking, gluten free and lactose free on request) — 8,00 euro

Sfogliatina di mele calda
con gelato alla vaniglia e salsa ai frutti di bosco 1, 3 , 7
Apple strudel with vanilla ice-cream and wild fruit sauce — 8,00 euro

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

Crostatina alle pere
con gelato al caramello e rum e noci pecan 1, 3,, 7, 8, 12
Pear tart with rum and caramel ice-cream and pecan nuts — 8,00 euro

LimoneLimoneLimone 3, 7, 8 *(anche senza glutine)*
lemon curd, crumble, namelaka al limone, meringa
Lemon curd, crumble, lemon namelaka, meringue — 8,00 euro

Mousse al cioccolato bianco *(anche senza glutine)*
torta alle mandorle, pepe rosa e rabarbaro 3, 7, 8
White chocolate mousse, hazelnut cake, pink pepper, rhubarb — 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
mousse al cioccolato bianco, mandorle e rabarbaro . lemon tart
Greedy’s Tasting: small millefeuille . chocolate flan
cheese cake . hazelnut cake, lemon tart — 14,00 euro

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