___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 — 7,50 euro

Flan al cioccolato fondente,
salsa all’albicocca e crema bruciata 3, 7
(15 minuti di cottura, senza glutine, senza lattosio togliendo la ganache)
Chocolate Flan with apricot sauce and creme brûlée mousse
(15 mins cooking, gluten free and lactose free on request) — 8,00 euro

Sfogliatina di mele calda,
salsa agli agrumi e verbena e gelato allo yogurt 1, 3, 7
Apple strudel with yogurt ice-cream and agrumes and verbena sauce — 8,00 euro

Millefoglie con crema chantilly
e fiammiferi di sfoglia caramellati 1, 3, 7
Millefeuille with chantilly cream and caramelised matches — 7,50 euro

Semifreddo alla piña colada,
cocco e ananas caramellato 1, 3, 7, 8, 12
Piña colada semifreddo with caramelized pineapple and coconut — 8,00 euro

Crème caramel al frutto della passione 1, 3, 7 *(anche senza glutine)*
su frolla e mousse al caramello
Passion fruit crème caramel with and caramel shortcrust pastry and caramel mousse — 8,00 euro

Sorbetto al limone o al melone 7 *(anche senza glutine)*
Lemon or Melon Sorbet (gluten free on request) — 5,00 euro

Degustazione del Goloso 1, 3, 7, 8, 12
piccolo millefoglie . flan al cioccolato . piccolo cheese-cake
semifreddo alla piña colada, caramello e frutto della passione
Greedy’s Tasting: small millefeuille . chocolate flan
cheese cake . piña colada semifreddo . caramel and passion fruit — 15,00 euro

AqAbA AqAbA AqAbA