



Dessert

€ 6,00

Soufflè con cuore morbido di cioccolato bianco*
e salsa al caramello (1,3,6,7,8)

Semisfera di sacher*
con salsa all'amarena e rumble di amaretti (1,3,6,7,8,12)

Torta della nonna*
con crema al mascarpone (1,3,6,7,8)

Crema cotta* flambé
(1,3,6,7,8,12)

Fragole fresche con zucchero e limone

Macedonia di frutta fresca di stagione

Duetto di gelato artigianale* (7)



Vini da dessert **al bicchiere**

Passito Secco dell'Isola di Ischia Giardini Arimei
Arcipelago Muratori
€ 5,00

Moscato d'Asti DOCG Palás
Michele Chiarlo
€ 4,00

Moscato liquoroso DOP Pantelleria
Cantine Pellegrino
€ 4,00

Vino tinto Ribera del Duero
A.F. Tinto Pesquera
€ 4,00