

Un peccato di gola....

“Gatò” caldo al cioccolato fondente con gelato di amarene Fabbri

(cottura espressa...10 minuti di attesa)

(uova, latticini)

Mascarpone, cremoso al cioccolato e spuma al caffè

(uova, latticini)

Crema caramellata al Parmigiano Reggiano con gelato al sedano

e gocce di Aceto Balsamico

(uova, latticini, sedano, solforosa)

Mousse di cioccolato bianco, cremoso al limone e lamponi

(latticini)

LA Zuppa inglese

(uova, latticini, solforosa, frutta secca)

8.00

.....

.....soffozero...

Gelato alla Crema

(uova. Latticini)

Sorbetto di More

4.00

Vino passito o liquoroso.....

....al bicchierino

Moscato di Sicilia -Baglio	4.00
Maximo – Umani Ronchi	6.00
Don Pedro Ximenez '87 - Bodega Toro Albalà	8.00

....alla bottiglia

Tribulé 2015 – Cinque Campi (50cl)	45,00
Morsi di Luce Moscato '05 - Duca di Salaparuta (50cl)	25.00
Latinia '02 – Cantine Santadi (50cl)	35.00
Malvasia delle Lipari '05 - Florio (50cl)	35.00
Privilegio '99 – Feudi San Gregorio (50cl)	35.00
Marsala Terre Arse '98 - Florio (750 ml)	25.00
Marsala Baglio '94 - Florio (75cl)	35.00
Donna Franca 15 anni - Florio (50cl)	25.00
Madera 10 years – Enriques & Enriques (75cl)	50.00
Marsala Supriore Riserva Oro 2004 – De Bartoli (50 cl)	65,00
Bukkuram Sole & Argento 2017 – De Bartoli (75cl)	65,00
Vecchio Samperi – De Bartoli (75 cl)	65,00
Don Pedro Ximenez '86 - Bodega Toro Albalà (37,5cl)	70.00
Don Pedro Ximenez '12 – Bodega Toro Albalà (75 cl)	60,00
Vigna Serè '03 - Romano Dal Forno (50cl)	180.00
Sauternes Chateau d'Yquem '98 -- Lur Saluces (37,5cl)	300.00