

Un peccato di gola....

Gateau al cioccolato fondente
con gelato di amarene sciroppate “Fabbri”
(cottura espressa 10 minuti di attesa...)
(uova/ lattosio)

Mascarpone, cremoso al cioccolato fondente,
e spuma al caffè
(uova/ lattosio/ Solforosa solfiti)

Crema caramellata al Parmigiano Reggiano con
gelato al sedano e gocce di Aceto Balsamico
(uova/ lattosio/ solforosa solfiti)

8,00

Ricotta e canditi... “la nostra Cassata”
(uova/ lattosio/ frutta a guscio)

LA Zuppa inglese
(glutine/ uova/ lattosio/ frutta a guscio)

6.00

.....sottozero....

Gelato alla Crema
(uova/ lattosio)

Sorbetto di More

4.00

Vino passito o liquoroso.....

....al bicchierino

Moscato di Sicilia -Baglio	4.00
Maximo – Umani Ronchi	6.00
Ideale con il cioccolato:	
Don Pedro Ximenez '90 - Bodega Toro Albalà	8.00

....alla bottiglia

Vino passito rosso 2015 (500 ml) – Vite Ad Ovest (biodinamico)	65.00
Tribùlé 2015 – Cinque Campi (biodinamico) (50 cl)	45,00
Morsi di Luce Moscato '05 - Duca di Salaparuta (50cl)	30.00
Latinia '02 – Cantine Santadi (50cl)	35.00
Malvasia delle Lipari '05 - Florio (50cl)	35.00
Privilegio '99 – Feudi San Gregorio (50cl)	35.00
Madera 10 years – Enriques & Enriques (75cl)	50.00
Marsala Superiore Riserva Oro 2004 – De Bartoli (50 cl)	65.00
Bukkuram Sole & Argento 2017 – De Bartoli (75 cl)	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)	50.00
Vigna Serè '03 - Romano Dal Forno (50cl)	150.00
Sauternes Chateau d'Yquem '98 -- Lur Saluces (37,5cl)	250.00