

La carta dei
Distillati
&
Dessert

La carta dei
Distillati&Dessert

WHISKY

Michel Couvreur " <i>The Unique</i> "	25
Bowmore 12 anni	22
Aultmore 12 anni	22
James Eadie 9 anni	15
James Eadie 12 anni	25
Whistle Pig 10 anni	15

BRANDY

Ximenez Spinola	15
Cardinal Mendoza	14

PORTO & SHERRY

Porto Rosso 10 anni Graham's	14
Porto Rosso 20 anni Graham's	25
Sherry Pedro Ximenez	15

GRAPPA

Selezione Gaja	12
----------------	----

CALVADOS

Le Compte 12 anni	12
-------------------	----

RHUM

JM Vieux Vsop	22
---------------	----

BAS ARMAGNAC / COGNAC

Bas Armagnac Darroze 20 anni	22
Cognac Frapin XO	14
Cognac Frapin Vsop	12
Dartigalongue hors d'age	22
Darroze 8 anni	16

Consigliati dal
Sommelier

Miscela 30

Mzero

Amaro Velvet

Chartreuse verde

I DOLCI

TIRAMISÙ AL TÈ MATCHA

15

Crema al mascarpone pralinato al matcha (1,3,7,8)

Mascarpone cream with matcha

TROPICO DEL REAR

15

Crema al formaggio, gelée ananas e banana, cremoso mango e passion fruit, ananas e mango marinate al passion fruit (1,3,7)

Cream cheese mousse, pineapple and banana gelée, mango and passion fruit cream, served with marinated pineapple

SFUMATURE DELLA TERRA

15

Gluten and Lactose free

Vortice di mele e cannella con confit di arancia, crumble di biscotto vegano, spuma di mandorle e tortino di carota (1,3,7)

Swirl made of cinnamon and apple with confit orange, vegan crumble, almond mousse and carrot cake

MILLE FOGLIE TRADIZIONALE

15

Crema chantilly e fragoline (1,3,7,8)

Traditional Mille-feuille with Chantilly cream and wild strawberries

ULTIMO ATTO

PANFRUTTO

15

Accompagnato da salse e gelato alla vaniglia. (1,3,7)

Accompanied by sauces and vanilla ice cream

GELATI

CAFFÈ BIANCO

12

CIOCCOLATO

12

FIOR DI LATTE

12

SORBETTI

LIMONE

12

FRAGOLINE

12

LAMPONE

12

Servizio 10%

