



VINI DA MEDITAZIONE



PASSITO DI PANTELLERIA DOC SOLIDEA 2012 - Sicilia (Pantelleria)

€ 6,00

Zibibbo in purezza appassito al sole per 20/35 gg, macerazione in acciaio, breve permanenza in botte e affinamento in bottiglia.

Giallo ambrato, il terreno vulcanico dona grande sapidità e al naso risulta intenso con ricordi di dattero, uva passa e miele d'acacia. Si sposa a formaggi erborinati, caprini e pecorini ed accompagna dolci secchi e frolle a base crema e frutta.

PORTO LBV KOPKE 2012 - Portogallo

€ 6,00

Tinta roriz, touriga national e tinta barroca in un "porto millesimato imbottigliato tardi".

Dai 4 ai 6 anni in botte, rubino intenso, fragrante e aromatico. Spicca frutta nera e secca, spezie dolci come cannella, noce moscata e vaniglia. Dolce e granuloso, ottimo con formaggi stagionati e cioccolato.

MOSCATO D'ASTI DOCG LUMINE CA D'GAL 2016 - Piemonte (Valdivilla - Cuneo)

€ 5,00

Prodotto esclusivamente con uve Moscato. Dopo una pressatura soffice, che conferisce al vino aromaticità al vino, le uve fermentano in vasche di acciaio inox. Il Lumine è caratterizzato da un colore giallo paglierino intenso. Al naso si apre con profumi di acacia, arricchiti da piacevoli sentori di pesca ed albicocca e da delicate sfumature di rosmarino e salvia. Perfetto per accompagnare dolci secchi e pasticceria.

MALVASIA DELLE LIPARI DOC FENECH 2015 - Sicilia (Lipari)

€ 6,00

Malvasia al 95% e Corinto nero al 5%, appassito sul vigneto con vendemmia tardiva. Vinificazione in acciaio e passaggio in barrique. Dorato intenso, austero, virile, note aromatiche di frutta matura a polpa gialla e bianca e ginestra appassita. Ottimo nell'abbinamento con frutta secca, formaggi erborinati e cioccolato bianco.

SHERRY PEDRO XIMENES DON PX TORO ALBALA' 2012 - Spagna

€ 5,00

Pedro Ximenez, Palomino e Muscatel. Ben 430 gr. di zucchero per litro che donano sentori di miele e ambra, con una sottile nota verde che rinfresca il naso. Legno, caramello e orzo tostato. Ottimo con pasticceria secca e dolci base creme e frutta.



MENÙ DOLCI

I nostri dolci sono tutti preparati in casa dal nostro Chef



CAFFETTERIA

| | |
|-------------------------------|--------|
| Caffè..... | € 2,00 |
| Caffè d'orzo..... | € 2,50 |
| Caffè ginseng..... | € 2,50 |
| Caffè americano..... | € 2,50 |
| Cappuccino..... | € 2,50 |
| Camomilla - thè - tisane..... | € 3,00 |
| Caffè corretto..... | € 3,00 |

DOLCI

| | |
|---|--------|
| Tiramisù..... | € 6,50 |
| Millefoglie sbriciolato con fragole..... | € 6,50 |
| Frolla cioccolato e pere con spuma al rum..... | € 7,00 |
| Tulipano estivo con mousse allo yogurt e frutti di bosco..... | € 7,00 |
| Apple pie con gelato alla crema..... | € 6,50 |
| Semifreddo alle mandorle e mirtilli..... | € 6,50 |
| Tortino al cioccolato* caldo con geleè di mango..... | € 7,00 |
| Gelati fatti in casa..... | € 6,50 |

FRUTTA

| | |
|-------------------------|--------|
| Macedonia..... | € 6,50 |
| Ananas..... | € 6,50 |
| Frutta di stagione..... | € 6,50 |

LIQUORI E DISTILLATI

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Amaro del capo..... | € 4,50 |
| Averna..... | € 4,50 |
| Genziana Chartreux..... | € 4,50 |
| Jagermeister..... | € 4,50 |
| Limoncello La valle dei Mulini..... | € 4,50 |
| Liquirizia Calabro..... | € 4,50 |
| Lucano..... | € 4,50 |
| Mirto Monte Arcosu..... | € 4,50 |
| Montenegro..... | € 4,50 |
| Sambuca Molinari..... | € 4,50 |
| Fernet Branca..... | € 4,50 |
| Grappa Berta Valdavi..... | € 5,50 |
| Grappa Berta Mompra'..... | € 6,00 |
| Acquavite zu plum Williams..... | € 6,00 |
| Cognac Martell vs..... | € 10,00 |
| Jose Cuervo tradicional blanco..... | € 8,00 |
| Bombay Sapphire..... | € 8,00 |
| Talisker Storm..... | € 9,00 |
| Bourbon Bulleit..... | € 7,00 |
| Zacapa 23 ans..... | € 10,00 |
| El Dorado 15 ans..... | € 8,00 |
| Grey Goose vodka..... | € 8,00 |
| PMG Marie Galante..... | € 9,00 |
| Shochu Ghilardi..... | € 11,00 |