



# 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 / cioccolato.....	€ 6,50
Crema Catalana alle ciliegie.....	€ 7,00
Tulipano estivo con mousse allo yogurt e frutti di bosco.....	€ 7,00
Apple pie con gelato alla crema.....	€ 6,50
Semifreddo al caffè con meringa al Sambuco.....	€ 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