

DOLCI

VINI DOLCI

MOSCATO DI SICILIA

Angileri

Moscato di Alessandria 100%

Colore dorato brillante. Al naso è aromatico, il profumo ricorda fiori e frutta matura, oltre ad agrumi e fiori d'arancio. Al palato risulta piacevolmente caldo, robusto, pulito, con una lieve dolcezza che mantiene la sua armonia.

6

BAROLO CHINATO

Diego Conterno

Nebbiolo 100%

Colore rosso rubino intenso; caratterizzato da un bouquet di note balsamiche di china, genziana e rabarbaro. In bocca è morbido e caldo, con una punta di amaro ed una piacevole persistenza finale.

9

SORNIONE

Cascina Montagnola

Sauvignon 100%

Colore giallo dorato con riflessi verde chiaro. Al naso grande ampiezza ed eleganza, con note di buccia di mandarino tostata, zucchero filato, cedro candito e crema. In bocca pienamente strutturato ed armonico, con un'acidità continua che sostiene il notevole contenuto di zuccheri.

8

ALEATICO PASSITO

DELL'ELBA

Mola

Aleatico 100%

Colore rosso rubino, tendente al granata se invecchiato. Al naso è fruttato, con note di sottobosco, da cui emergono sentori di frutta matura e fichi. Al palato è tenue, durevole e goloso.

9

DOLCI

BONNET

Tipicamente piemontese, viene composto da Cacao, Amaretti e Latte di Mandorla; servito con Panna semi montata e Caramello.

8

PAVLOVA

Su un letto di Crema al Mascarpone e Baccelli di Vaniglia, vi è un Sorbetto ai Lamponi ricoperto di frammenti di Meringa inacidita e Frutti di Bosco.

12

CAPRI SUN

Soffice impasto Paradiso alla Scorza di Limone, farcito con Namelaka al Limone e Gel al Limone.

11

TRIPLO CAMELLO

Éclair al Caramello, Crema al Caramello Salato, Croccante al Caramello e Gelato al Dolce de Leche

10

PASTICCERIA SECCA

Golosi Biscotti al Burro o con Pasta Frolla all'olio.

6

PANIZZA ALTERNATIVE COFFE
BRASILE NATURALE

Tipologia: Arabica.
Varietà: Bello Bourbon, Mundo Novo e Obatà.
Origine: Brasile Cerrado T.Mineiro
Raccolta: Aprile/Settembre
Altitudine: 850 - 1100

PANIZZA ALTERNATIVE COFFE
BRASILE DECAFFEINATO

Tipologia: Arabica.
Varietà: Bello Bourbon, Mundo Novo e Obatà.
Origine: Brasile Santos
Lavorazione: Decaffeinato - DCM
Altitudine: 850 - 1100

NITRO COFFEE
ROBUSTA AFRICA

Bevanda di acqua, caffè e cherry estratti a freddo e addizionati a una carica di azoto. Il risultato è un caffè cremoso e vellutato dal gusto molto avvolgente.