



Peccati di gola!!!! euro 10.00

Segnalati dalla guida Oro Veronelli con il simbolo del sorriso:

"Dolci d'eccellenza-ottima pasticceria"

Cuore di mascarpone ai marron-glaces con salsa di lamponi, sorbetto ai frutti tropicali, sableè bretonne salato e cestino ai due cioccolati

"Cappuccino" di crema cotta al fondente, vaniglia e uvetta con spuma di panna al caffè e torta di mele tiepida farcita di dolce salame

Tronchetto di semifreddo alle nocciole caramellate e scorza di limone con lingue di croccanti ananas marinato al rhum e salsa di cacao

Voglia di primavera:

cupola di mousse allo yogurt e frutto della passione con arcobaleno di macaron de Paris, gelato al cocco e salsa di banana all'amaretto

Bavarese cremosa alle arachidi salate e al pistacchio verde con cuore croccante di fondente e scaglie di wafer su insalatina di fragole al lime, sorbetto alla pera e arancia essiccata

Voglia di cioccolato....(€13.00)

Soufflè di fondente Domori Criollo 100% cotto espresso (15 min.) con lamponi semi-canditi in cupola di cioccolato fondente, gelato al fondente e fonduta di cioccolato bianco

Per finire in dolcezza senza peccare di gola....(€6.00)

Coppetta di yogurt di nostra produzione con frutta fresca

Piccolo misto dei nostri biscotti con caffè euro 4,50,
(Assabese alla cannella, Nocciolatino al cacao, Cantuccio alle mandorle, Occhi di Bambino alla ciliegia, Torta morbida di mele)

solo caffè euro 2,00 e porzione grande di biscotti euro 5'00



Vini da Dessert

<i>Torcolato Maculan D.o.c. 2010</i>	<i>al calice €10.00</i>
<i>Albana di Romagna passito Le rocche Malatestiane D.o.c.g. 2007</i>	<i>al calice €5.00</i>
<i>“Nes” Passito di Pantelleria Pellegrino D.o.c. 2012</i>	<i>al calice €7.50</i>
<i>Barolo chinato cant. Damilano unico al mondo! D.o.c.g.</i>	<i>al calice €7.50</i>
<i>Ramandolo Zuccolo D.o.c.g. 2011</i>	<i>al calice €4.50</i>
<i>Picolit Zuccolo (unico al mondo!) D.o.c.g. 2009</i>	<i>al calice € 8.50</i>
<i>Recioto della Valpolicella Corte Giara D.o.c.g. 2011</i>	<i>al calice € 9.00</i>
<i>Santa Bertilla passito Le Pignole I.g.t.</i>	<i>al calice €5.50</i>
<i>Malvasia Podere la Berta 2011</i>	<i>al calice €5.50</i>
<i>Tre Filer Vino da uve stramature dolce Cà dei frati 2009</i>	<i>al calice €6.00</i>
<i>Zibibbo Terre Siciliane Nicosia I.g.t.</i>	<i>al calice €4.00</i>
<i>Fiore di Gaia dei Colli Euganei Borin D.o.c.g. 2012</i>	<i>al calice €3.50</i>
<i>Sette Chiesette Fior D'arancio Passito Borin D.o.c.g. 2007</i>	<i>al calice €7.50</i>
<i>Moscato dei Colli Euganei dolce Cantina Colli Euganei D.o.c.</i>	<i>al calice €3.50</i>

.....e tanti altri!
Buona degustazione!!!



I nostri sorbetti e gelati

La preparazione del vero gelato artigianale all'italiana è un'arte che richiede molta passione e molto tempo, ma che sa dare emozioni e soddisfazioni al palato come poche altre preparazioni.

I nostri sorbetti e gelati li prepariamo solo con ingredienti genuini e di primissima qualità come la frutta fresca, il latte intero alta qualità e scegliamo solo gli ingredienti più selezionati come la Nocciola Tonda Gentile delle Langhe Piemontesi I.g.p o il pistacchio Sicilia I.g.p.

I sorbetti sono preparati solo con uno sciroppo di acqua e zucchero unito alla stessa quantità di frutta.

I gelati sono preparati solo con latte intero, panna fresca, zuccheri e l'ingrediente che dà il gusto come la nocciola, il pistacchio o il cioccolato.

I nostri sorbetti di questa settimana sono:

*Pesca noce, Prugna, Pera, Banana,
Kiwana, Kiwi, Ananas, Mela Verde, Menta del nostro orto,
Arancia rossa, Lamponi, Frutti tropicali, Frutto della passione*

I nostri gelati di questa settimana sono:

*Fiordipanna, Yogurt alle bacche di Goji,
Crema tradizionale vaniglia, Nocciola del Piemonte i.g.t.,
Cioccolato fondente*

*Composizione di lingue di gatto con tre gusti a scelta
tra i nostri sorbetti e gelati con trito di amaretti e
salsa di fondente o di lamponi*

euro 8.00