



Peccati di gola!!!! euro 10.00

Vacanza in Sicilia 2.0:

Mousse di more di gelso, ricotta e biscotto con croissant all'arancia, granatina alla mandorla di Avola e cioccolato di Modica grattugiato

Tronchetto di semifreddo al torroncino e cioccolato al latte con salsa di ananas, lingue di gatto al cacao e polvere di croccante alle mandorle

Ciambellina di cioccolato bianco e lime con cuore cremoso di nocciola del piemonte, macaron croccanti e salsa di lamponi

Cubo di zuppa inglese tradizionale ai 5 colori su ciliegie di Vignola al sangiovese con gelato allo yogurt e bacche di goji

Savoiaro morbido al caffè con ganache al gianduia, crumble alla nocciola del piemonte, salsa di fondente al rhum e gelato al latte

Muffin al cioccolato fondente e frutta secca cotto espresso (15 min.) con banana caramellata allo zucchero Muscovado e crema inglese alla vaniglia

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

Coppetta di yogurt di nostra produzione (solo latte intero e fermenti lattici vivi) con frutta fresca

Piccola pasticceria di nostra produzione (€3,00)



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 da il gusto come la nocciola, il pistacchio o il cioccolato.

I nostri sorbetti di questa settimana sono:

Granita siciliana alla mandorla di Avola, Kiwi, Fragola, Frutto della passione, Lamponi, Mora biologica a "km 0", Cioccolato fondente, Cioccolato Fondente al Maracuja

I nostri gelati di questa settimana sono:

Triplo Fiordipanna, Yogurt bianco, Yogurt alle bacche di Goji, Latte-menta, Crema vaniglia, Pistacchio di Bronte I.g.p. (certificato), Nocciola del Piemonte i.g.t., Cappuccino, Cioccolato bianco e Lime,

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