



Peccati di gola!!!! euro 12.00

Semifreddo alla vaniglia Bourbon e lamponi con zuppa di fragoline di bosco, "zampirone" di biscotto e polvere di croccante alle nocciole

Brioche al lievito madre al profumo di vaniglia e agrumi con salame al cioccolato, sottiletta di cioccolato bianco gratinata, ketchup di lamponi e gelato alla crema

Tortino "bianco velluto" di bavarese alla nocciola, al cioccolato al latte e geleè di more con salsa mou al frutto della passione, gelato al cioccolato e "zucchero roccia" alla lavanda

Crema cotta in forno ai fichi neri con prosciutto di Parma caramellato, gelato alla tripla panna e spuma di amarene allo cherry

Cre moso di cioccolato al latte e frutti di bosco in camicia di cioccolato bianco e nocciole con biscotto sacher e sorbetto alla pera

Bavarese di zucca allo zenzero candito con meringa sottile al fondente, gelato al pistacchio di Bronte i.g.p.e banane gratinate

*Fiore di Gaia dei Colli Euganei
Borin D.o.c.g. 2012*

al calice €3.50

*Sette Chiesette Fior D'arancio Passito
Borin D.o.c.g. 2007*

al calice €7.50

*Moscato dei Colli Euganei dolce
Cantina Colli Euganei D.o.c.*

al calice €3.50

.....e tanti altri!

Buona degustazione!!!

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>Picolit Felluga D.o.c.g.</i>	<i>al calice € 10.00</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>

***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 secca di
nostra produzione (€3,00)***

I nostri sorbetti e gelati artigianali

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 (tutti VeganOK) 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.

Tutti i nostri Sorbetti e Gelati sono privi di additivi chimici.

I nostri sorbetti di questa settimana sono:

Pera, Limone speziato, More km0, Kiwi, Frutto della passione,

I nostri gelati di questa settimana sono:

*Triplo Fiordipanna, Yogurt all'amarena,
Latte-menta, Crema vaniglia,
Pistacchio di Bronte I.g.p. (certificato),
Nocciola del Piemonte i.g.t., Pesca Melba
Caramello salato, Cioccolato bianco piccante, Cappuccino,
Cioccolato Fondente*

Gelati gastronomici di questa settimana:

*Fiordilatte al Puzzone di Moena D.o.p e miele integrale,
Rapa rossa*

*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 9.00