

DESSERTS

Variazione e consistenza del cioccolato Hot chocolate flan, hazelnut chocolate parfait, milk chocolate cake, white chocolate mousse	€ 15,00
Lo zabaione al Marsala "Vecchio Saperi" e piccoli savoiardi Egg-nog with Marsala wine and our biscuits	€ 13,00
Mousse delicata al caffè "Arabica" con cuore al cocco Coffee mousse with coconut	€ 15,00
Tortino di pasta frolla alle pere e mandorle, salsa alla vaniglia "Tahiti" Pear and almonds tart with vanilla sauce	€ 12,00
Ananas marinato all'anice stellato e arancio con sorbetto al limone Marinated pineapple with anisette with orange and lemon sorbet	€ 11,00
Semifreddo al pralino e crema al cacao tiepida Hazelnuts parfait and warm chocolate cream	€ 12,00

SUGGERIMENTI AL BICCHIERE

Wine Suggestions by the glass

LOMBARDIA our region

Palmargentina Chiaretto del Garda Rosè Costaripa € 4,00

PIEMONTE

Barolo Chinato Damilano € 7,00

ALTO ADIGE

Comtess 2007 San Michele Appiano € 6,00

Gewurztraminer, Sauvignon Blanc

Caffè con piccola pasticceria di nostra produzione € 3,00

Coffee with home made pastries