

Vini dolci e passiti al bicchiere
Selection of glass of Sweet Wine

<i>Moscato d' Asti Sciandor</i>	2014	<i>Banfi</i>	5,00
<i>Moscato</i>	2012	<i>Catel Boglione</i>	5,00
<i>Zibibbo</i>	s.a	<i>Cantine Intorcia Marsala</i>	5,00
<i>Torcolato</i>	s.a	<i>Breganze</i>	7,00
<i>Ramandolo</i>	2000	<i>Zuccolo</i>	8,00
<i>Graticcio</i>	2000	<i>Scubla</i>	10,00
<i>Tal Luc</i>	2002	<i>Lis Neris</i>	13,00
<i>Picolit</i>	2005	<i>La Roncaia</i>	14,00

Vini passiti per i dolci al cioccolato

<i>Rovo San Giovese Chinato</i>	1999	<i>Poggio Gagliardo</i>	6,00
<i>Barolo Chinato</i>		<i>Cappellano</i>	7,00
<i>Banyuls Rimage</i>	2003	<i>Cornet & Cie</i>	8,00
<i>Aleatico dell' Elba</i>	2005	<i>Massavecchia</i>	14,00

RUM per i dolci al cioccolato

<i>Bianco Agricolo</i>	56 %		7,00
<i>Vitvflugt 1988 Old Demerara</i>	52.9%		16,00
<i>Skeldon 1973 Old Demerara Full Proof</i>	60,5%		20,00
<i>Rhum Vieux 1953 Damoiseau -Gaudeloupe</i>	42 %		30,00

BIRRE per dolci

<i>Jacobins Kriek Max</i> (macerata alle ciliegie)	<i>Jacobins</i>	5,00
<i>Birra Xyauyù</i>	<i>Baladin</i>	8,00

Inoltre..

<i>Porto Finest Reserva</i>	<i>Fonseca</i>	7,00
<i>Marsala Superiore 10Anni</i>	<i>De Bartoli</i>	7,00
<i>Genepy</i>	<i>P.Bordia</i>	4,00
<i>Liquore di Timo Serpillo</i>	<i>Leone</i>	4,00
<i>Cherry Brandy</i>	<i>Villa Zarri</i>	6,00
<i>Chaberton</i>	<i>Amaro d' Erbe</i>	6.00