

Vini dolci e passiti al bicchiere

Selection of glass of Sweet Wine

<i>Malvasia Triple "A"</i>	2015	<i>La Stoppa</i>	5,00
<i>Moscato d' Asti</i>	2014	<i>Ca dei Mandorli</i>	5,00
<i>Moscato passito</i>	2013	<i>Palazzina</i>	5,00
<i>Santo Spirito</i>	s.a.	<i>Frescobaldi</i>	5,00
<i>Zibibbo</i>	s.a	<i>Baglio Belvedere</i>	5,00
<i>Ramandolo</i>	2000	<i>Zuccolo</i>	8,00
<i>Picolit</i>	2011	<i>Ronchi di Cialla</i>	13,00
<i>Scacomatto</i>	2000	<i>Fattoria Zerbina</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

RUM per i dolci al cioccolato

<i>Hurricane Dark Jamaica</i>	40%	7,00
<i>Barbaconcourt Haiti</i>	40%	8,00
<i>Martinique L.M Bianco Limited Edition</i>	51,2%	8,00
<i>Malteco 10Y</i>	56 %	8,00
<i>Cacique 500</i>	42%	8,00
<i>Brugal Extra Viejo</i>	38%	10,00
<i>Flor de Cana</i>	40%	10,00
<i>Skeldon 1978 Old Demerara Full Proof</i>	60,5%	26,00

BRANDY

<i>Villa Zarri 16 Anni</i>	15,00
<i>Villa Zarri 21 Anni</i>	20,00

BIRRE per dolci

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

Inoltre..

<i>Vintage Porto 1977</i>	<i>Graham's</i>	18,00
<i>Marsala Superiore 1987</i>	<i>De Bartoli</i>	12,00

<i>La crostata di crema bruciata</i>	10,00
<i>Pere Martin Sec peperoncino in filo riso soffiato limone e zenzero</i>	
<i>Semifreddo di pompelmo rosa, arance e polpa di goji</i>	10.00
<i>Croccante di farina di ceci cedro candito ed olio extra vergine</i>	
<i>Sfoglie di lingue di gatto</i>	10.00
<i>Panettone al Sauternes panna alla nocciola e Stevia</i>	
<i>La "leggera" panna cotta al caffè Lavazza</i>	10.00
<i>Torrone yogurt Kefir e nocciole al cioccolato</i>	
<i>Pera Martin Sec cotta al Moscato</i>	8.00
<i>Crema inglese e biscotti</i>	
<i>Il grande piatto dolce gourmet (5 assaggi)</i>	18.00

Amo... I Cioccolati

<i>L'idea imperfetta del tiramisù</i>	12.00
<i>Sfoglia di cioccolato al sale e tabacco</i>	
<i>Il gioco dei cioccolati. "Torino Olimpica 2006"</i>	12.00
<i>Degustazioni di Fondenti</i>	10,00
<i>Gianduja (Guido Castagna)- Blend-64% (Callebaut) -</i>	
<i>Toscano 70% (Amedei) Madagascar-74% (Guido Castagna)</i>	
<i>Puro 100% (Peyrano)</i>	

I dolci vengono preceduti da un pre-dessert