

<i>La crostata con le pere Kaiser e liquerizia salata</i>	10.00	
<i>Meringa, crema e polvere di maca</i>		
<b><i>Caki e Castagne</i></b>	<b>10.00</b>	
<i>Amaranto soffiato e alsa al moux</i>		
<b><i>Semifreddo di fichi d'India e ricotta</i></b>	<b>10.00</b>	
<i>Croccante di avena, peperoni cruschi, crema inglese</i>		
<b><i>Tortino di nocciole Alta Langa</i></b>	<b>10.00</b>	
<i>Polvere di pistacchio e crema al uovo</i>		
<b><i>Frutta Mista</i></b>	<b>8.00</b>	<b>8,0</b>
<i>Su crema inglese ed olio di avocado</i>		
<b><i>I Cinque dolci creati dalla fantasia del nostro pasticcere</i></b>	<b>18.00</b>	

### ***Amo... I Cioccolati***

<b><i>Il ricordo del Bonet</i></b>	<b>10.00</b>
<i>Polvere di biscotto, croccanti, tartufo e salsa fondente</i>	
<b><i>Il gioco dei cioccolati. "Torino Olimpica 2006"</i></b>	<b>12.00</b>
<b><i>Degustazioni di 3 Fondenti e Barolo Chinato in abbinamento</i></b>	
<i>Il Barolo Chinato Gianni Gagliardo</i>	<b>16,00</b>
<i>Salbiriano 64% -Silvio Bessone</i>	
<i>Blend-70% Callebaut</i>	
<i>Madagascar-74% Guido Castagna</i>	

*I dolci vengono preceduti da un pre-dessert*

***"La grandezza della vita sta nella grandezza del sogno in cui si è deciso di credere"***  
***Martin Luther King***

**BIRICHIN**  
**THE EGG Bistrò**  
**Torino**

## *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>	2017	<i>Ca dei Mandorli</i>	5,00
<i>Moscato passito</i>	2016	<i>Palazzina</i>	5,00
<i>Vino Santo</i>	2015	<i>Frescobaldi</i>	5,00
<i>Ramandolo</i>	2000	<i>Zuccolo</i>	8,00
<i>Malvasia</i>	2017	<i>Hauner</i>	12,00
<i>SoloAlto</i>	2008	<i>Fattoria Le Pupille</i>	14,00
<i>Scacomatto</i>	2000	<i>Fattoria Zerbina</i>	14,00

## *Vini per i dolci al cioccolato*

<i>Barolo Chinato</i>		<i>Gianni Gagliardo</i>	7,00
<i>Banyuls Rimage</i>	2003	<i>Cornet &amp; Cie</i>	8,00
<i>Porto</i>	10 Years	<i>Don Pablo</i>	7,00
<i>Banyuls</i>	1977	<i>Grahama 's</i>	18,00
<i>Marsala Sup</i>	s.a	<i>Pellegrino</i>	6,00
<i>Marsala Sup</i>	1987	<i>De Bartoli</i>	12,00

## *RUM per i dolci al cioccolato*

<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>Don Papa</i>	40%	12,00
<i>Flor de Cana</i>	40%	12,00
<i>Admiral Rodney Santa Lucia</i>	40%	14,00
<i>El Dorado 21</i>	43%	17,00
<i>Caroni aged 17 years</i>	55%	20,00

## *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