

Sorbetti

Preparati al momento con solo frutta fresca, acqua e zucchero

Sorbetto all'ananas

€ 4.00



Sorbetto alla mela verde

€ 4.00



Sorbetto al limone

€ 4.00



Sorbetto al caffè con panna

€ 5.00



Spumanti e Vini da dessert

500 Asti Moscato Naturale Fiori Di Arancio	vol. 5%	Sel. Piccolo Mondo	€ 12,00
502 Torcolato di Breganze DOC 1995	vol. 13%	Macuulan	€ 45,00
503 Le Villacce Vino e Visciole It 0,500	vol. 12,5%	Mauri	€ 15,00
508 Bracchetto Ca del Re DOC	vol. 6%	Perrone	€ 15,00
509 Vino da Uve Appassite Passum 2011 It 0,500	vol. 15,5	Conventino	€ 20,00
512 Moscato Passito Spuri	vol. 13,5%	Perrone	€ 20,00
516 L'Amico Ciliegia	vol. 13,5%	Guerrieri	€ 15,00
510 Recioto Valpolicella Valpantena 1990	vol. 13%	Bertani	€ 35,00
511 Recioto della Valpolicella 1995	vol. 17%	Montresor	€ 30,00
513 Sauternes 1996 Francia	vol. 14%	Clas Labere	€ 50,00

Dessert...

...le emozioni del palato...



Dolci

Preparati dai nostri Chef Pasticceri con ingredienti freschi e genuini

*Mousse al mascarpone in barattolino
(con biscotto e caffè)*

€ 4.00



Zuppa Inglese

€ 4.00



Chees Cake con Amarene

€ 4.00



Ananas Fresca

€ 5.00



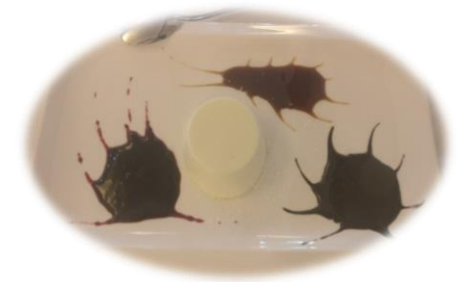
Soffio di yogurt con Amarene

€ 6.00



*Panna cotta con salsa
(frutti di bosco, caramello o cioccolato)*

€ 4.00



*Semifreddo di zabaione
con salsa di cioccolato*

€ 4.00



*Semifreddo alla Moretta Fanese
con crema inglese*

€ 4.00



*Dolci rustici al forno
crostate, ciambellone,
meringhe e cantucci*

€ 3.00



*Tortino al cioccolato
con salsa di porto e pere*

€ 5.00



*Composizione di frutta fresca pilè e gelato
Limone e Fragola*

€ 5.00

I gelati artigianali

fatti con cura e amore dai nostri Chef

€ 5.00

(3 gusti a scelta tra, cioccolato, crema, nocciola, fiordilatte, pistachio, fragola, limone)

