

FORMAGGI

*La nostra selezione è rivolta soprattutto ai produttori che usano procedimenti naturali e tradizionali.
La stagionatura dei formaggi è ultimata nelle nostre cantine.
I formaggi sono accompagnati da composte confezionate da noi.*

Selezione di tre formaggi 12,00
Selection of three cheeses

DOLCI

Panna cotta, frutta esotica, caramello salato, biscotto morbido alla panna e chips di banana 8,00
"Panna cotta", exotic fruit, salted caramel, cream soft biscuit and banana chips

Babbà al limoncello con panna montata profumata ai lamponi, sorbetto di pesca & zenzero e albicocche alla vaniglia 10,00
Neapolitan "Babbà" with limoncello liqueur, whipped cream with raspberries, sorbet of peach & ginger and apricots with vanilla

Tiramisù d'estate con savoiardo fatto in casa, gelato al mascarpone e granita al caffè 8,00
Summer "tiramisù" with home-made "savoiardo", Ice-cream of "mascarpone" and coffee water ice

Ciliegie con zucchero & cannella con granita di fiori di sambuco & Martini Bianco 10,00
Cherries pan-fried with sugar and cinnamon with water ice of elder flowers and Martini Rosso

Semifreddo al pistacchio con terra di cacao, gelato di fondente al latte Rukét - Repubblica Dominicana 55%, mousse di cioccolato bianco e fave di cacao 10,00
Pistachio "semifreddo" with cocoa crumble, dark milk chocolate ice-cream Dominican Republic 55%, white chocolate mousse and cocoa fava beans

Gelato di crema artigianale 7,00
Home-made custard ice cream
*con aceto balsamico nostra selezione 10,00
*with our selection aged balsamic vinegar

Sorbetto di frutta fresca 6,00
Fresh fruit sorbet