

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza
<b>Vecchio Samperi Ventennale</b> ml. 500	s.a.	Marco de Bartoli	Sicilia
<b>Marsala Superiore</b> ml. 500	1987*/88	Marco de Bartoli	Sicilia
<b>Ben Ryé Passito di Pantelleria</b> ml. 375	2016	Donnafugata	Sicilia
<b>Ben Ryé Passito di Pantelleria</b> ml. 750	2016	Donnafugata	Sicilia
<b>Ben Ryé Passito di Pantelleria</b> ml. 750	2009	Donnafugata	Sicilia
<b>Ben Ryé Ed. Limitata</b> ml. 750	2008	Donnafugata	Sicilia
<b>Malvasia delle Lipari Passito</b> ml. 500	2016	Hauer	Sicilia
<b>Malvasia delle Lipari Riserva</b> ml. 500	2015	Hauer	Sicilia
<b>Ice Wine</b> ml. 375	2016	Lilic & Kracher	Romania
<b>Sherry Pedro Ximénez Murillo Centenario Solera</b> ml. 500		Lustau Emilio	Spagna
<b>Porto São Pedro Tawny 10 anni</b> ml. 750		Quinta das Aguias	Portogallo
<b>Colheita Tawny Port</b> ml. 700	1968	Quinta do Noval	Portogallo
<b>Ratafia de Champagne</b> <i>il était une fois...</i> ml. 700		J. Selosse	Francia
<b>Sauternes</b> ml. 375	2014	Rieussec	Francia
<b>Château d'Yquem</b> ml. 750	1995		Francia
<b>Les Jardins de Babylone</b> ml. 500	2008*/11	D. Dagueneau	Francia
<b>Tokaji Aszú 5 Puttonyos</b> ml. 500	2008	Disznókő	Ungheria

## DULCIS IN FUNDO...

Per concludere al meglio una cena sontuosa non resta che il più dolce dei sigilli. Una nota golosa. Quella tentazione capace di aggiungere magia all'incanto della serata. E allora, sfogliate la nostra carta alla scoperta del dessert che più vi corrisponde. L'accompagnamento ideale quando le luci si fanno soffuse. Piacere condiviso o capriccio scelto per sé.

Per un assaggio all'insegna della dolcezza. Delicatezza inebriante, quanto la passione che monta a ogni affondo di cucchiaino.

La creatività al potere. Tra seducenti sfumature di cacao e gli special di giornata. Studiati mix di concordanze o contrasti che allietano l'umore e la tavola. Profumi e sapori che appagano. E conducono a navigare verso nuovi orizzonti del gusto. Come nel caso del nostro signature: L'Agostin.

Una base di Pandolce. La morbida consistenza del gelato al Mascarpone.

La più nobile tra le creme: la Chantilly. Un mix impreziosito dalle amarene di Cantiano: nota di rosso che colora, completa e conquista.

Per un dolce apostrofo. Da cui, ora, non vi rimane che lasciarvi sedurre...



# FORMAGGI

## SELEZIONE DI FORMAGGI

Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse e Gorgonzola DOP dolce 60 giorni

# DESSERT

## L'Agostin

Pandolce, gelato al mascarpone, chantilly e amarene di Cantiano  
Abbinamento consigliato: Moscato Rosa

## La nostra cassata

Abbinamento consigliato: Ben Rye 2016

## Dark chocolate 72%... e passion fruit

Abbinamento consigliato: Barolo Chinato

## Meringata alle fragole

Abbinamento consigliato: Moscato d'Asti

## Millefoglie, panna, amaretto e caramello salato

Abbinamento consigliato: I capitelli

## Pinacolada

Abbinamento consigliato: Malvasia delle Lipari passito

## Frutta gelato

Gelatini campani di frutta fresca e secca ripieni del loro gelato

## Sorbetti

## Frutta esotica e di stagione

Assortimento di frutta esotica e di stagione

## Special

# DIGNITÀ DEL CAFFÈ

Espresso indo arabica naturale

Espresso doppio indo arabica naturale in tazza grande

Caffè americano

Espresso brasiliano decaffeinizzato

Cappuccino

Selezione di Tè e Tisane

# VINI DA DESSERT

LANGOSTERIA

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza
<b>Moscato d'Asti</b> ml. 375	2018	Saracco	Piemonte
<b>Solaria Jonica</b> ml. 500	1959*	Cantine A. Ferrari	Piemonte
<b>Moscato d'Asti Vigna Vecchia</b> ml. 750	2010*/14	Ca d'Gal	Piemonte
<b>Barolo Chinato</b> ml. 750	s.a.	Dott. G. Cappellano	Piemonte
<b>Moscato di Scanzo</b> ml. 500	2009	Biava	Lombardia
<b>Moscato rosa</b> ml. 375	2017	Franz Haas	Alto Adige
<b>Gewürztraminer Reichtenthaler Schlossleiten Selection de grains nobles</b> ml. 375	2015	J. Hofstätter	Alto Adige
<b>Picolit</b> ml. 500	2016	Marco Sara	Friuli Venezia Giulia
<b>Verduzzo Friulano</b> ml. 500	2016	Marco Sara	Friuli Venezia Giulia
<b>I Capitelli</b> ml. 375	2015	Anselmi	Veneto
<b>Cinque Terre Sciacchetra</b> ml. 375	2010	Terenzuola	Liguria
<b>Vin Santo Occhio di Pernice</b> ml. 375	1998	Avignonesi	Toscana
<b>Vin Santo Occhio di Pernice</b> ml. 375	1995	Avignonesi	Toscana
<b>Muffato della Sala</b> ml. 500	2013*/14	Castello della Sala	Umbria
<b>Bukkuram Sole d'Agosto</b> ml. 750	2015	Marco de Bartoli	Sicilia
<b>Bukkuram Padre della Vigna</b> ml. 500	2012	Marco de Bartoli	Sicilia

★ la referenza indicata non risulta più disponibile