

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

Mousse ai lamponi con salsa allo yogurt

Abbinamento consigliato: Ice Wine

"Toast" croccante al caffè di Gianni Frasi

Abbinamento consigliato: Sherry Pedro Ximénez Murillo

Dolce del giorno

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

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