

LANGOSTERIA



BISTROT

DOLCI

Il Panettone dei “F.lli Romano” con crema al mascarpone

Abbinamento consigliato: Moscato d'Asti

Tortino alle mele e crema Inglese alla vaniglia

Abbinamento consigliato: Ben Ryè 2017

Dark chocolate 72% e salsa al passion fruit

Abbinamento consigliato: Ron Zacapa Solera 23 anni

Éclair limone e fragoline di bosco

Abbinamento consigliato: Muffato della Sala

Frutta Gelato

Sorbetti

VINI DA DESSERT

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza		
Moscato Rosa, Rosatum ml. 375	2014	Colterenzio	Alto Adige		
Ben Ryè Passito di Pantelleria ml. 375	2017	Donnafugata	Sicilia		
Muffato della Sala ml. 375	2015	Castello della Sala	Umbria		

DIGNITÀ DEL CAFFÈ

Espresso indo arabica naturale

Espresso doppio indo arabica naturale in tazza grande

Caffè americano

Espresso brasiliano santos decaffeinato

Cappuccino

Selezione di tè ed infusi