

LANGOSTERIA



BISTROT

DESSERT

L'Agostin

Abbinamento consigliato: Moscato Rosa

Dark chocolate 72% e salsa al passion fruit

Abbinamento consigliato: Ron Zacapa Solera 23 anni

Millefoglie con crema chantilly al mascarpone e lamponi

Abbinamento consigliato: Muffato della Sala

Morbido di arancia e bergamotto con biscotto croccante al lime

Abbinamento consigliato: Ben Ryè

Frutta esotica e di stagione

Fruttini Gelato

Sorbetto al mango con mandorle pralinate

DESSERT WINES

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza	Calice	Bottiglia
Moscato Rosa, Rosatum ml. 375	2014	Colterenzio	Alto Adige		
Ben Ryè Passito di Pantelleria ml. 375	2018	Donnafugata	Sicilia		
Muffato della Sala ml. 375	2016	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