

# 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...



## DESSERT

---

### L'Agostin

Abbinamento consigliato: *Barolo Chinato*

### Morbido di arancia e bergamotto con biscotto croccante al lime

Abbinamento consigliato: *Ice Wine*

### Babà con crema al limone e salsa al mascarpone

Abbinamento consigliato: *Malvasia delle Lipari Riserva*

### Millefoglie con crema chantilly e caramello

Abbinamento consigliato: *Muffato della Sala*

### Dark chocolate 72% e salsa al passion fruit

Abbinamento consigliato: *Ron Zacapa Solera 23 anni*

### Frutta esotica e di stagione

### Fruttini Gelato

Gelatini campani di frutta fresca e secca ripieni del loro gelato

### Sorbetto al lampone in purezza e crumble al sale Maldon

## 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

## VINI DA DESSERT

---

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza	
Tokaji Kapi Aszú 5 Puttonyos ml.500	2008	Disznoko	Ungheria	

## VINI DA DESSERT

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza
L'Abricot ml. 500		Jean Marc Roulot	Francia
Ratafia de Champagne il était une fois ml. 700		J.Selosse	Francia
Sauternes ml. 375	2014	Rieussec	Francia
Château d'Yquem ml. 375	2001		Francia
Château d'Yquem ml. 750	1995		Francia
Les Jardin de Babylone ml. 500	2008*/11	D.Dagueneau	Francia

## VINI DA DESSERT

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza
Moscato d'Asti Vigna Vecchia ml. 750	2014	Ca d'Gal	Piemonte
Barolo Chinato ml. 750	s.a.	Dott. G.Cappellano	Piemonte
Gewürztraminer Rechtenthaler Schossleitnem Selection de grains nobles ml. 375	2015	J.Hofstätter	Alto Adige
Picolit ml. 500	2016*/17	Marco Sara	Friuli Venezia Giulia
Verduzzo Friulano ml. 500	2016	Marco Sara	Friuli Venezia Giulia

## VINI DA DESSERT

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza
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	2016.	Castello della Sala	Umbria
Bukkuram Sole d'Agosto ml. 750	2015	Marco de Bartoli	Sicilia
Bukkuram Padre della Vigna ml. 375	2012	Marco de Bartoli	Sicilia
Vecchio Samperi Ventennale ml. 500	s.a.	Marco de Bartoli	Sicilia
Marsala Superiore ml. 500	1987*/88	Marco de Bartoli	Sicilia

## VINI DA DESSERT

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza
Ben Rye Passito di Pantelleria ml. 375	2018	Donnafugata	Sicilia
Ben Rye Passito di Pantelleria ml. 750	2018	Donnafugata	Sicilia
Ben Rye Passito di Pantelleria ml. 750	2009	Donnafugata	Sicilia
Malvasia delle Lipari Selezione Carlo Hauner ml. 500	2015	Hauner	Sicilia
Ice Wine ml. 375	2016	Liliac & Kracher	Romania
Porto São Pedro Tawny 10 anni ml. 750		Quinta das Águias	Portogallo
Colheita Tawny Port ml. 750	1968	Quinta do Noval	Portogallo