

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: Moscato Rosa

Millefoglie con crema chantilly e fragole

Abbinamento consigliato: Muffato della Sala

Dark chocolate 72% e salsa al passion fruit

Abbinamento consigliato: Ron Zacapa Solera 23 anni

Mandorla, cacao e lime

Abbinamento consigliato: Ben Ryè

Frutta esotica e di stagione

Fruttini Gelato

Gelatini campani di frutta fresca e secca ripieni del loro gelato

Sorbetto al mandarino tardivo con crumble alla cannella e caviale di Campari

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
Moscato d'Asti ml. 375	2019	Saracco	Piemonte
Moscato Rosa, Rosatum ml. 375	2016	Colterenzio	Alto Adige
Muffato della Sala ml. 500	2016	Castello della Sala	Umbria
Ben Rye Passito di Pantelleria ml. 375	2018	Donnafugata	Sicilia
Sauternes ml. 375	2015	Rieussec	Francia
Château d'Yquem ml. 750	1989		Francia
Château d'Yquem ml. 375	1987		Francia