

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

Panettone “Vezzoli” con crema al mascarpone

Abbinamento consigliato: Moscato di Scanzo

L'Agostin

Abbinamento consigliato: Barolo Chinato

Morbido di arancia e bergamotto con biscotto croccante al lime

Abbinamento consigliato: Muffato della Sala

Babà con crema al limone e salsa al mascarpone

Abbinamento consigliato: Malvasia delle Lipari Riserva

Monte Bianco

Abbinamento consigliato: L'Abriocot

Dark chocolate 72% e salsa al passion fruit

Abbinamento consigliato: MACVIN du Jura

Frutta esotica e di stagione

Fruttini Gelato

Gelatini campani di frutta fresca e secca ripieni del loro gelato

Sorbetto ai cachi e nocciole caramellate

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	Calice	Bottiglia
Tokaji Kapi Aszú 5 Puttonyos ml.500	2008	Disznoko	Ungheria		
Porto São Pedro Tawny 10 anni ml. 750		Quinta das Águas	Portogallo		
Colheita Tawny Port ml. 750	1968	Quinta do Noval	Portogallo		

VINI DA DESSERT

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza	Calice	Bottiglia
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	Calice	Bottiglia
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	Calice	Bottiglia
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. 500	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	Calice	Bottiglia
Ben Rye Passito di Pantelleria ml. 375	2018	Donnafugata	Sicilia		
Ben Rye Passito di Pantelleria ml. 750	2009	Donnafugata	Sicilia		
MACVIN du Jura ml. 750	m.v	Domaine Labet	Jura		