

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 cucchiaio. 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. Per un dolce apostrofo. Da cui, ora, non vi rimane che lasciarvi sedurre...



DOLCI

Torta di mele con sorbetto ai frutti di bosco e salsa alla vaniglia

Abbinamento consigliato: Ben Rye

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

La nostra granita

Fragole e panna

Frutta gelato

Gelatini campani di frutta fresca e secca ripieni del loro gelato

Frutta esotica e di stagione

Gelato alla nocciola con noci di Macadamia pralinate

DIGNITÀ DEL CAFFÈ

Espresso Indo Arabica Naturale

Espresso doppio Indo Arabica Naturale *Tazza grande*

Caffè americano

Espresso Brasile Santos Decaffeinato

Cappuccino

Selezione di tè ed infusi

VINI DA DOLCE

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza
Barolo Chinato ml. 750	s.a.	D.G. Cappellano	Piemonte
Moscato Rosa Rosatum ml. 375	2016*/18	Colterenzio	Alto Adige
Muffato della Sala ml. 500	2018	Castello della Sala	Umbria
Ben Rye Passito di Pantelleria ml. 375	2020	Donnafugata	Sicilia
Sherry Pedro Ximenez "Murillo Centenary" ml. 500		Emilio Lustau	Spagna