

Per Concludere

Panna Cotta fatta da noi, con Panna, Gelatina, Zucchero e Stecca di Vaniglia Bourbon €6

+ Allergeni: Lattosio

Semplice

Alle Amarene Sciropate

Con il Passion Fruit e Ribes

Al Miele di Castagno di Lari

Cantucci Artigianali alle Mandorle con Vin Santo del Chianti o Passito di Refosco €6

+ Allergeni: Glutine, Lattosio e Frutta a Guscio

Salame di Cioccolato fatto da noi €5

+ Allergeni: Glutine, Frutta a Guscio, Lattosio

Mousse Vegana al Limoncello e Ribes sui "Biscotti Rotti" €5

+ Allergeni: Glutine (Si può avere in versione Gluten Free)

Vino da accompagnamento dessert

Vin Santo €3

Moscato d'Asti €4 al Calice o 20€ la Bottiglia

Vino Passito Premium (Sagittabondo - Borgo Moncalvo) 8€ al Calice

+ Il Passito di Erbaluce "Sagittabondo" del 2018 di Borgo Moncalvo è pura eleganza in bottiglia: dolce, avvolgente, con intensi aromi di frutta matura e miele che seducono i sensi

I Distillati Premium €8

Rum Zacapa 23

Cognac Remy Martin V.S.O.P.

Le Grappe

Grappa di Tignanello (Elegante, morbida, con note di vaniglia e spezie raffinate) 10€

Grappa di Brunello (Intensa e piuttosto secca) 6€

Grappa di Amarone (Fruttata e Morbida) 6€

Grappa di Barolo (Morbida dai sentori di Legno e Spezie) 6€

Grappa Bianca di Nebbiolo (Secca) €3

Grappa Bianca di Moscato (Morbida e Dolce) €3

Gli Amari

Amaro Camatti (Tendente al dolce e Leggero) €4

Basanotto (Molto dolce e Leggero) 4€

Amaro del Capo / Montenegro / Brancamenta (Tendenti al dolce e Leggeri) €3

Fernet Branca / Santa Maria al Monte (Decisamente Amari e ad alta Gradazione) €3

Sambuca (Anice Molto Dolce e ad alta Gradazione) €3

Limoncello €3