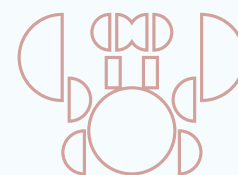




Dolci



Liquori





quantumvenezia.it

I nostri fine pasto

Distilleria Gastaldi

Grappa Bianca Traminer 42% vol. 6

Grappa bianca San Giovese 42% vol. 6

Grappa di Fichi 42% vol. 7

Grappa di Pere Carmen 42% vol. 7

Distilleria Villa laviosa

6

Camomilla 24% vol.

Nocciola 24% vol.

Fiori di sambuco 30% vol.

Zenzero 30% vol.

Fieno 30% vol.

Amaro Saverio 38% vol.

Amaro dai sentori di montagna: pino mugo, fiori e radici

Amaro Morgana 38% vol.

Amaro mediterraneo e balsamico: spezie e radici, con un tocco di caramello per donare un colore scuro

Liquoristica ligure

6

Basanotto 25% vol.

Liquore di basilico, salvia e chinotto

Barzotto 30% vol.

Liquore di orzo, basilico, chinotto

I nostri gin tonic

*Chiedi al nostro Sommelier il tuo gin su misura.
Lasciati trasportare nella nostra selezione.*

I nostri rum

Rum Appleton signature blend

8

Rump@blic Sicilian Legacy

10

Flor de Cana 18 anni

12

Il finale di un'esperienza merita la stessa attenzione dedicata a ogni sua fase.

Per questo i nostri dolci sono realizzati interamente nella cucina di Quantum, con lavorazioni artigianali, ingredienti selezionati e una costante ricerca dell'equilibrio tra gusto, consistenze e stagionalità.

Ad accompagnarli, una selezione di vini da meditazione, passiti e liquorosi provenienti da piccole realtà vitivinicole, insieme a una collezione di grappe e distillati fuori dagli schemi, espressione di territori, tradizioni e interpretazioni contemporanee.

Lasciatevi guidare nell'ultimo capitolo del vostro percorso.

I nostri dolci

Tiramisù	7
Torta paradiso <i>servito con crema pasticceria</i>	8
Panna cotta <i>con topping al caramello salato o al biscotto speziato</i>	8
Sorbetto al Quadrato <i>alla frutta al cucchiaino</i>	8
Brownies al cioccolato <i>servito con gelato ai frutti di bosco</i>	9
Quasi una crostata <i>crostata di pasta Sablée alla frutta servita a soufflé con Crème Brûlée al sifone</i>	10
Collezione di rum e tris di cioccolato	da 12

NOTE DEL SOMMELIER

La nostra selezione di vini dolci e da meditazione è pensata per accompagnare con eleganza i momenti più raffinati del pasto o per essere gustata lentamente, in purezza, come autentica esperienza sensoriale.

Ogni calice racconta una storia fatta di profumi di frutta matura, miele, spezie e note tostate, con un equilibrio perfetto tra dolcezza e freschezza che invita alla contemplazione e al piacere lento.

Il nostro sommelier sarà lieto di consigliarvi gli abbinamenti più armoniosi con i dessert della nostra cucina; un percorso guidato per esaltare ogni sapore, dove vino e dolce si incontrano in un dialogo di equilibrio e intensità.