

Giorgio
dal 1970
cucina e pizza

Saranno Golosi...

Inverno 22/23

La nostra pasticceria

MASCARPONE ai 2 cioccolati, cialda al caffè. **8.9**

TIRAMISÙ al croccante di arachidi. **8.9**

PASTA FROLLA, pere al miele e arancio, nocciole, meringa salata, salsa zabaione. **8.9**

SEMIFREDDO al pistacchio, mele e biscotto sbriciolato al rum. **8.9**

CREMA, ciambella al rosmarino grigliato, salsa mou. **8.9**

TORTA TENERINA al cioccolato e amarene. **8.9**

#byChefRobertoCerbara

Sorbetti

Sorbetto al caffè. **5.9**

Sorbetto al limone. **5.9**

I vini dolci e passiti

Blanc de Morgex et de La Salle "Chadelune" 0,5

Cave Mont Blanc - Priè Blanc - Valle d'Aosta. **bottiglia 48 - calice 7**

"Ravel" 0,375

Cà Lojera - Turbiana, Malvasia - Lombardia. **bottiglia 22 - calice 5**

Albana Passita "Anforghettabol" 0,375

San Biagio Vecchio - Albana - Emilia Romagna. **bottiglia 28 - calice 6**

Passito di Pantelleria 0,375

Ferrandes - Zibibbo - Sicilia. **bottiglia 40 - calice 7**

Sauternes 0,375

Kressmann - Sauvignon, Semillon - Bordeaux. **bottiglia 24 - calice 5**

Dalla nostra rummeria

Abbinamenti con cioccolato extra fondente, polvere di caffè e fettina d'arancia. **8-15**

Caffè e liquori

Caffetteria. **2 - 2.5**

Liquori. **3 - 5**

Grappe, Whisky, Cognac, Rum. **5 - 10**

Si invitano i Gentili Ospiti allergici o intolleranti a uno o più sostanze a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.

Giorgio
dal 1970



Carta dei Vini