

Giorgio
dal 1970
cucina e pizza

Saranno Golosi...

Autunno 2021

La nostra pasticceria

MASCARPONE ai 2 cioccolati, cialda nocciola e caffè. 8.9

CASSATA montata. 8.9

MOUSSE al cioccolato, pere alla grappa, rabarbaro. 8.9

SEMIFREDDO al pistacchio, biscotto alle carote, mele,
salsa profiterole al rum. 8.9

CREMA tiepida, arance e mandorle. 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**

