

# DOLCI

DALLA NOSTRA PASTICCERIA \_\_\_\_\_

## *Desserts*

<b>CRÈME CARAMEL ALLE FAVE TONKA CON SALSA ALL'ARANCIA E CRUMBLE AL CARAMELLO</b>	<b>8</b>
<i>Tonka bean Crème caramel, wild fruits sauce and crumble</i>	
<b>SEMIFREDDO AL PISTACCHIO TOSTATO E SALSA AI LAMPONI</b>	<b>8</b>
<i>Roasted pistachio parfait with raspberry sauce</i>	
<b>ZUPPA INGLESE AL BICCHIERE</b>	<b>8</b>
<i>English soup (a typical Italian dessert)</i>	
<b>DA SEMPRE: MASCARPONE E CAFFÈ</b>	<b>8</b>
<i>Mascarpone cream with Espresso coffee</i>	
<b>LA NOSTRA: TORTA DI MELE CLASSICA DEI MASENINI CON CREMA AL CALVADOS</b>	<b>8</b>
<i>Home-made apple pie with Calvados cream</i>	

# CAFFÈ

E PICCOLA SELEZIONE DI

# DIGESTIVI \_\_\_\_\_

## *Coffee and Spirits Selection*

<b>L'ESPRESSO</b> <i>Torrefazione Paganotto</i>	<b>3</b>
<b>LA BIANCA</b> <i>Distilleria Nardini</i>	<b>7</b>
<b>DISTILLATO DI PERE WILLIAMS</b> <i>Distilleria Capovilla</i>	<b>12</b>
<b>NOCINO Riserva 2012</b> <i>Amerigo</i>	<b>8</b>
<b>FERNET</b> <i>Amerigo</i>	<b>8</b>
<b>RUM "MILIONARIO"</b> <i>Solera</i>	<b>8</b>
<b>WHISKY SHEEP DIP</b> <i>Blend of Islay</i>	<b>8</b>
<b>WHISKY LEDAIG</b> <i>Oloroso Sherry Wood vol.48.5%</i>	<b>10</b>
<b>BAS ARMAGNAC</b> <i>Baron de Sigognac 2000</i>	<b>9</b>
<b>CALVADOS CHATEAU DU BREUIL</b> <i>8 anni</i>	<b>8</b>

*Nell'aiutarci a rispettare le norme anti Covid-19,  
vi preghiamo di richiedere il conto al tavolo e di non recarsi presso la cassa.*