

I DOLCI

<i>Gelato della settimana e albicocche sciroppate</i>	€ 6.00
<i>Mousse al cioccolato & frutti di bosco</i>	€ 7.00
<i>Tartelletta pere, cioccolato bianco e ricotta</i>	€ 7.00
<i>Tiramisù</i>	€ 6.00

PASSITI

<i>Maximo botrytis cinerea (umani ronchi marche)</i>	€ 7.00
Le uve Sauvignon Blanc vengono intaccate da Botrytis Cinerea nella sua forma più nobile, regalando a questo vino sapori e profumi incredibilmente complessi e rari. Maximo è un vino unico nel panorama enologico regionale.	
<i>Stramaturò sole d'ottobre (cantine povero piemonte)</i>	€ 6.00
Ottenuto dalla vendemmia tardiva di uve Arneis, con appassimento di 60 giorni su graticci e successivo affinamento di 3 anni in barrique di rovere francese. Si distinguono incantevoli note di noce, miele d' acacia, e amaretto.	
<i>Stramaturò Tre Filer (ca dei frati lombardia)</i>	€ 6.00
Un vino accogliente, fragrante con note di frutta secca e miele; è suadente ed emozionale e porta con sé tutto il sole dell'autunno. In bocca l'attacco è avvolgente ma è proprio l'acidità della Turbiana a renderlo esclusivo.	
<i>Dindarello (maculan veneto)</i>	€ 6.00
profumo straordinariamente intenso con sentori tipici della varietà e di miele e fiori è dolce e freschissimo, equilibrato e pieno, con persistenza lunga e gradevole.	
<i>Recioto della valpolicella (domini veneti)</i>	€ 6.00
vino rosso passito dolce DOCG prodotto esclusivamente da vitigni autoctoni quali Corvina, Corvinone sono le stesse uve che vengono utilizzate per la produzione dell'Amarone. Il colore è rosso, carico, il profumo è accentuato e il sapore è pieno, delicato e dolce. In una parola: una vera delizia.	