

I DOLCI

Tiramisù	€ 6.00
Mousse al cioccolato & frutti di bosco	€ 7.00
Tartelletta pere, cioccolato bianco e ricotta	€ 7.00

PASSITI

Maximo botrytis cinerea (umani ronchi marche)	€ 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.

Stramaturò sole d'ottobre (cantine povero piemonte)	€ 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.

Stramaturò Tre Filer (ca dei frati lombardia)	€ 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.

Dindarello (maculan veneto)	€ 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.

Recioto della valpolicella (domini veneti)	€ 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