

I DOLCI DEL MESE

€ 6.00

Crostatina

Morbida crema di limone, meringa

Tortino al cioccolato

Cuore caldo al cioccolato, consistenze di caramello

Tiramisù

Delicata crema al mascarpone, pavesini

Mousse al cioccolato bianco

Pesche, aceto balsamico, frizzy pазzy

I VINI PASSITI

Il passito della settimana

€ 4.00

selezione dei migliori passiti italiani

Stramaturò sole d'ottobre (*cantine povero*)

€ 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*)

€ 6.00

Un vino accogliente, fragrante con note di frutta secca e miele; è suadente ed emozionale e porta con sè tutto il sole dell'autunno. In bocca l'attacco è avvolgente ma è proprio l'acidità della Turbiana a renderlo esclusivo.