

Home Made Dessert € 7,00

House Cake
Torta del “Muliner”

 Tiramisù Tradizionale

Basket of Nougat with Cream of Zabaione
Cestino di Croccante con Crema allo Zabaione

Puff Pasty of Pear with Cioccolate Ice Cream
Sfoglia di Pere con Gelato al Cioccolato Fondente


Apple Cake with Cinnamon Ice cream
Torta di Mele con Gelato alla Cannella

 Strawberries, Raspberries
Fragole, Frutti di Bosco

 Ice Cream with Mandarino of Ciaculli 
Sorbetto al Mandarino di Ciaculli

Meringue with Marron Glacès
Meringhetta al Marron Glaces

Hot chocolate cake with Strawberry Grapes ice cream
Tortino al Cioccolato caldo e Sorbetto all’Uva Fragola

 Cream Bruleè for Liquorice
Creme Bruleè alla Liquirizia

Selection Lavazza Kafa Forest Coffee € 3,00

 =Gluten Free

Vini da Dessert e da meditazione...

BELLAVISTA (franciacorta) Nectar Franciacorta DOCG		€ 50
IL MOSNEL (Franciacorta) “Il Sulif” Passito del Sebino IGT <u>Bio</u> 0,375 Cal. € 7		€ 45
AZ.AGR.PASINI (Lago di Garda) “San Gioan Brinat” bot. 0,50	Cal. € 5	€ 45
CANTRINA (lago di Garda) “Sole di Dario” bot. 0,375	Cal. € 8	€ 50
DONNA FUGATA (Pantelleria) “Ben Rye” bot. 0,375	Cal. € 8	€ 50
HAUNER (Isola di Salina) “Malvasia delle Lipari” bot. 0,50	Cal. € 5	€ 45
MONTANARO(Piemonte) Barolo Chinato bottiglia 0,75	Cal. € 5	
SARACCO (Piemonte) Moscato d’Asti DOCG		€ 20
CHATEAU RIEUSSEC (France-Bordeaux) Sauternes Grand cru 2016 0,375		€ 70

I nostri Infusi € 3,50

Finocchio digestivo e depurativo

Mirtillo e Ciliegia rilassante e aiuta la circolazione

...per i più grandi Carta dei Gin e Distillati