

DOLCI DESSERT



TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 10 €

Sliced Fresh Seasonal Fruit
Tranche de Fruits Frais de Saison
Geschnittenen Frisches Saisonales Obst

TIRAMISÙ 🍷 🍷 🍰 10 €

COPPA DI GELATO ARTIGIANALE con fragole fresche e panna montata 🍷 🍰 10 €

Homemade ice cream sundae with strawberries and whipped cream
Coupe de glace maison avec fraises et crème fouettée
Hausgemachter Eisbecher mit Erdbeeren und Schlagsahne

TORTA SBRISOLONA semi di zucca e zabaione freddo 🍷 🍰 🍷 10 €

Sbrisolona cake with pumpkin seeds and cold zabaione cream
Gâteau sbrisolona avec graines de courge et crème froide au sabayon
Sbrisolona-Kuchen mit Kürbiskernen und kalter Zabaglione-Creme

PANNA COTTA fava tonka e amarene 🍰 🍷 🍷 9 €

Panna cotta with tonka bean and sour cherries
Panna cotta à la fève tonka et aux griottes
Panna cotta mit Tonkabohne und Sauerkirschen

CRÊPE SUZETTE e gelato alla vaniglia 🍷 🍷 🍰 13 €

Crêpe Suzette with vanilla ice cream
Crêpe Suzette avec glace à la vanille
Crêpe Suzette mit Vanilleeis

SORBETTO FATTO IN CASA 8 €

Homemade sorbet
Sorbet maison
Hausgemachtes Sorbet

ABBINAMENTI CON I DESSERT

Per accompagnare i nostri dolci, proponiamo una selezione di vini da dessert pensati per esaltarne i sapori e rendere il finale del pasto ancora più speciale.

ZIBIBBO PASSITO “MORSI DI LUCE” - Florio
Aromi intensi di frutta candita, albicocche secche e miele, dolce ma equilibrato.
€ 18 al calice

MOSCATO D’ASTI CANELLI DOCG “MALCAVIGNA” - Coppo
Fresco, delicatamente frizzante, con note floreali e di pesca bianca.
€ 15 al calice

PICOLIT DOC COLLIO FRIULI 2018 - Jermann (bottiglia 37,5 cl)
Vino nobile e raro, sentori di frutta secca, fichi e miele d’acacia.
€ 68 a bottiglia

MAXIMO BOTRYTIS CINEREA 2021 - Umani Ronchi (bottiglia 37,5 cl)
Elegante e avvolgente, profumi di albicocca, scorza d’arancia e spezie dolci.
€ 50 a bottiglia

DESSERT PAIRINGS

To accompany our desserts, we offer a selection of sweet wines designed to enhance the flavors and elevate the final course of your meal.

ZIBIBBO PASSITO “MORSI DI LUCE” - Florio
Intense aromas of candied fruit, dried apricots, and honey; sweet yet well balanced.
€ 18 per glass

MOSCATO D’ASTI CANELLI DOCG “MALCAVIGNA” - Coppo
Fresh and gently sparkling, with floral notes and white peach hints.
€ 15 per glass

PICOLIT DOC COLLIO FRIULI 2018 - Jermann (37.5 cl bottle)
A noble and rare wine with hints of dried fruit, figs, and acacia honey.
€ 68 per bottle

MAXIMO BOTRYTIS CINEREA 2021 - Umani Ronchi (37.5 cl bottle)
Elegant and smooth, with aromas of apricot, orange zest, and sweet spices.
€ 50 per bottle