



Dolci homemade

FATTI IN CASA CON MOLTO AMORE PER TE!

Riempiamo lo spazio rimasto!

Tiramisù (1,2,3)

7,00



Impossibile *dire no!*

Cheesecake (2,3)



GLUTEN FREE

7,00

Una sfiziosa base croccante di biscotti e burro sormontata da una morbida e cremosa farcitura al formaggio (Fattoria DasSogno).

Chiedi al nostro staff per conoscere le varianti disponibili

Affogato (2,4)



GLUTEN FREE

6,00

Gelato alla panna servito con croccante agli arachidi e caffè.

Versione vegana disponibile

+1,50

Corretto Frangelico (liquore alla nocciola)

+2,00

Salame di cioccolato (1,2,3)

6,00

Dolce a base di cioccolato fondente e biscotti

Gelato alla panna (2)



GLUTEN FREE

3,50

Chiedi al nostro staff per conoscere i topping disponibili

+2,00

Gelato vegano (4)



VEGAN



GLUTEN FREE

5,00

Gelato preparato con latte di mandorle della Sicilia al gusto Vaniglia variegato al Cacao e Nocciola

Per brindare in compagnia

Moscato d'asti DOCG

24,00

(Pio Cesare) 100% moscato

Franciacorta saten DOCG

44,00

(Turra) 100% Chardonnay

Prosecco Treviso DOC

22,00

(Adriano Adami) Uve glera

A questo punto un caffè è quello che ci vuole!

Espresso

2,00

Macchiato

2,00

Decaffeinato

2,00

Corretto (Sambuca o grappa)

3,00



I nostri distillati

Jefferson, Amaro alle erbe della Calabria 6,00
Bergamotto, rabarbaro, arance, origano, limone
e il ricco bouquet di erbe e spezie selezionate
in Calabria

Limoncello 4,00

Sambuca 4,00

La Trentina, Grappa bianca tradizionale 4,00

Frangelico,
Liquore alla nocciola 4,00

La Trentina, Grappa barricata 4,00

Dall'opificio Cattaneo

Opificio Cattaneo è un micro laboratorio, che nasce in provincia di Como, qui vengono prodotti liquori utilizzando una metodologia rigorosamente artigianale, "come si facevano una volta", utilizzando solo materie prime di qualità, senza nessuna aggiunta di aromi e conservanti.

La filosofia è quella di unire tradizione e modernità. Un metodo produttivo totalmente manuale, casalingo, rispettando la storia della liquoristica italiana, ma strizzando l'occhio al futuro, alle nuove tendenze, al mondo social con ricette innovative e un packaging mai banale e alla moda.

Taaac - L'amaro milanese
China, rabarbaro e cardamomo

Mirto tropicale - Il dopocena del viaggiatore
Mirto, agrumi e frutti esotici

Limoniamo - Elisir afrodisiaco
Scordatevi il classico limoncello
Limone fresco, lampone e passion fruit

Caporetto - Rimedio naturale
Ginepro, carciofo e anice volgare

Amaro della nonna
- Naturalmente calmante
Grappa, camomilla e miele

Curbat - Digestivo naturale liquirizia e erbe
Liquirizia pura ed erbe aromatiche

Amaro del mega direttore galattico
- Ottima alternativa alla sambuca
Anice stellato, finocchio e menta piperita

Oplà - Amaro come la vita
L'amaro amaro
Assenzio, menta piperita e cardamomo

6,00€

