



# ***I Dolci***

## *Sweets*

*Tiramisù classico*  
*Classic Tiramisù*

*Sorbetto al mandarino*  
*Mandarin sorbet*

*Millefoglie croccante alle fragole*  
*Puff pastries with strawberries and cream*

*Zuppetta di mango con gelato alle mandorle* ♡  
*Mango cream with almonds ice cream*

*Mousse al cioccolato su terra di cacao con gelato alle nocciole Piemontesi*  
*Chocolate mousse on a bed cocoa grains and hazelnut ice cream*

*Tartelletta alle mele con crema allo zafferano e cannella*  
*Apple tartlet with saffron cream and cinnamon*

*Tagliata di frutta fresca* ♡  
*Fresh fruit salad*

€ 13,00

*Selezione di formaggi stagionati con mostarde e confetture*  
*Selection of cheeses served with fruit mustard and marmalade*

*Crespelle alla Fiamma al profumo d'arancio con crema chantilly*  
*Crêpes flambées orange scented with chantilly cream*

€ 15,00

♡ Piatti Vegani – Vegan Choices



***La nostra selezione di vini dolci al calice***  
*Selection of sweet wines by the glass*

***Torcolato, Maculan***  
***€ 10,00***

***Recioto di Soave, I Capitelli***  
***€ 6,00***

***Recioto della Valpolicella, Allegrini***  
***€ 6,00***

***Picolit, La Roncaia***  
***€ 10,00***

***Verduzzo, Fantinel***  
***€ 5,00***

***Ramandolo, La Roncaia***  
***€ 8,00***

***Merlino, Pojer e Sandri***  
***€ 6,00***

***Dindarello, Maculan***  
***€ 8,00***

***France Sauternes, Chateau Piada***  
***€ 25,00***