



# ***I Dolci***

## *Sweets*

*Tiramisù classico*

***Classic Tiramisù***

*Sorbetto ai frutti rossi*

***Soft fruit 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 fondente 72% su terra di cacao*

***Dark chocolate mousse 72% with cocoa grains***

*Gelato alle nocciole piemontesi*

***Piedmont hazelnut ice cream***

*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***

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

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

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

***Malvasia di Salina, Tasca d'Almerita***  
***€ 9,00***

***Vinsanto, Antinori***  
***€ 8,00***

***Muffato della Sala, Antinori***  
***€ 10,00***

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