



sarri



I Dolci

Cremoso al cioccolato con nocciole croccanti e lamponi.

Chocolate cream with crunchy hazelnuts and raspberries.

Crèmeux au chocolat, noisettes croquantes et framboises.

20.

Porto 10 Years Old Tawny Niepoort 12.

Caprese di fragole.

Strawberry caprese.

Caprese aux fraises.

20.

Moscchetto di Taggia Nion 2021 Valentina Lagazio 15.

Mordicroccante alla banana e mirto con gelé e sorbetto al frutto della passione.

Crunchy bite banana and myrtle with passion fruit jelly and ice cream.

Bouchée croustillante à la banana et à la myrte avec gelée et glace de fruit de la passion.

20.

Cocktail “Spicy Mango Moscow Mule” 15.

Tartelletta ripiena di crema alle castagne, pera cotta nell'Ormeasco, tartufo nero e gelato al rosmarino bruciato.

Tartlet filled with chestnut, Ormeasco-poached pear, black truffle and burnt rosemary ice cream.

Tartelette garnie d'un crèmeux à la châtaigne, poire pochée à l'Ormeasco, truffe noire et glace au romarin brûlé.

20.

Vermouth Amaro Dopo Teatro Cocchi 12.

Vini dolci a calice

Vini Passiti

Moscato di Taggia Nion 2021 - Lagazio	15.
Sauternes 2016 - Carbonnieu	15.
Tokaji Aszù 2018 5 Puttonyos - Royal Tokaji	15.

Vini Fortificati

Marsala Superiore 20 anni - Vito Curatolo Arini	15.
Sherry Pedro Ximénez San Emilio - Lustau	15.
Banyuls Baillaury 5 Ans d'Age - Cave de l'Abbé Rous	12.