



sarri



## I Dolci

Tartelletta con fondente di cioccolato caribe, cuore di cassis,  
cremoso al kefir e sorbetto Campari e arancia.

Tartlet wirth Carribean dark chocolate fondant, blackcurrant heart, kefir and orange and Campari sorbet.  
Tarlette au fondant de chocolat noir des Caraïbes, cœur de cassis, crémeux au kefir et sorbet à l'orange et  
Campari  
20.

Vermouth Amaro Dopo Teatro Cocchi 12.

Composta di fragole, sorbetto alle fragole, spuma di mandorle e lavanda,  
crumble al moscovado.

Strawberry compote, strawberry sorbet, almond and lavender cream, muscovado crumble.  
Composée de fraises, sorbet à la fraise, espuma aux amandes et à la lavande, crumble au muscovado.  
20.

Moscato Rosa 2024 Franz Haas 15.

Soufflè alla banana, ananas, sorbetto alla pina colada.

Banana soufflè, pineapple, Piña Colada ice cream  
Soufflè à la banane, ananas, glace Piña Colada .  
(25 minuti di attesa)

20.

Cocktail "Spicy Mango Moscow Mule" 15.

Millefoglie di mele caramellate, mordi croccante alle nocciole, sorbetto alle  
mele.

Caramelized apple mille-feuille, crunch hazelnut and earl grey bite, salted caramel ice cream.  
Millefeuille de pommes caramélisées, bouchée croquante aux noisettes et au thé Earl Grey, glace au  
caramel salé.

20.

Moscato di Taggia Nion 2021 Valentina Lagazio 15.

# I Formaggi

Degustazione di formaggi di Montagna “Ferdy Wild”  
20.

## Vini dolci a calice

### Vini Passiti

Moscateello di Taggia Nion 2021 - <b>Lagazio</b>	15.
Cinque Terre Sciacchetrà 2018 - <b>Possa</b>	15.
Acininobili 2018 <b>Maculan</b>	15.
Tokaji Aszù 2018 5 Puttonyos <b>Royal Tokaji</b>	15.

### Vini Fortificati

Marsala Superiore 20 anni <b>Vito Curatolo Arini</b>	15.
Pedro Ximenez 2019 - <b>Toro Albalà</b>	12.