



gruppo Mauro Cortese, ristorante “da Mauro”, Cuorgne

i nostri dolci

crostata casereccia con la crema inglese di Mammo	€ 8
la tazza di “zabaione al Marsala” (gluten free) con Torcetti e Meliga	€ 8
pesche al forno alla canavesana	€ 7
frutti rossi con gelato o con Porto (gluten free)	€ 7
gelato e sorbetti (gluten free) preparati da Michael	€ 6
“la tradizione” “bonet langarolo” “panna cotta agli agrumi”	€ 7

vini da dessert

Passito di Caluso ‘Sulé’ (cl. 37.5) (Orsolani)	a bicchiere € 7	a bottiglia € 30
Moscato d’Asti (cl. 75) (Oddero)		a bottiglia € 16
Moscato d’Asti (cl. 75) (Saracco)		a bottiglia € 16
Torcolato Breganze Doc (cl.75) (Maculan)		a bottiglia € 45
Moscato di Pantelleria (cl.75) (Lago di Venere)		a bottiglia € 23
Madeira Full Rich 5 anni (H&H)	a bicchiere € 7	



gruppo Mauro Cortese, ristorante “da Mauro”, Cuorgne

liquori

Amaro del Capo / Montenegro / Sambuca Molinari / San Simone / Fernet	€ 4
Limoncello / Liquore alla liquirizia (consigliato su sorbetto al limoncello)	€ 4
Grappa bianca / Grappa gialla di Barbaresco (Pertinace)	€ 4
Grappa gialla (Caffo)	€ 4
Genepy Le Tre Levanne;	
“Le Tre Levanne” senza zucchero	€ 3
“Azaria”	€ 3
“Ice Genepy Dry” da servire ghiacciato	€ 3
Framboise sauvage (Massenez)	€ 5
Poire Williams (Massenez)	€ 5
Armagnac VSOP (Rounagle)	€ 6
Calvados VSOP (Chateau de Breuil)	€ 5
Ron Zacapa, cioccolato amaro	€ 7
Talisker Skye	€ 5