



gruppo Mauro Cortese, ristorante “da Mauro”, Cuorgne

i nostri dolci

la tradizione del Piemonte “bonet e panna cotta” € 7

tiramisù preparato con savoiardi, caffè Vergnano e mascarpone € 7

semifreddo al torroncino con cioccolata calda € 7

millefoglie con chiacchere, crema mascarpone e fragole € 7

zabaione al Marsala, tradizione italiana con tuorlo d'uovo e zucchero  € 7

crostata alla confettura, crema al limone  (crostata vegana) € 7

il gelato e i sorbetti di Michael  € 6

caffè, servito con la nostra pasticceria secca € 1.50

caffè corretto, ginseng, orzo, decaffeinato, serviti con la nostra pasticceria secca € 2

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	€ 4
“Azaria”	€ 4
“Ice Genepy Dry” da servire ghiacciato	€ 4
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