






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 cioccolato calda	€ 7
millefoglie con chiacchiere, 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