



gruppo Mauro Cortese, ristorante “da Mauro”, Cuornè

i nostri dolci

| | |
|--|--------------------------|
| la tradizione del Piemonte “bonet e panna cotta” | € 7 |
| tiramisù classico a base savoiardi, caffè Vergnano e mascarpone | € 8 |
| zuppetta di frutti rossi e fragole, spadellata all’arancio e limone, gelato alla vaniglia | (gluten Free) € 7 |
| mousse di cioccolato fondente e crema inglese al lime | € 7 |
| zabaione al Marsala, tradizione italiana con tuorlo d’uovo e zucchero | € 7 |
| i nostri gelati artigianali , cremosamente mantecati al tavolo con caffè espresso Vergnano o raffinati liquori, offrono un’esperienza unica e indimenticabile | € 8 |



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 ‘Sule’ (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”, Cuornè

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 |
| Genepi Le Tre Levanne; | |
| “Le Tre Levanne” senza zucchero | € 4 |
| “Azaria” | € 4 |
| “Ice Genepi 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 |