

DOLCE – POSTRE

Limonissimo

"Crema de limón con praliné de
avellana y merengue crujiente"
12€

Tiramisú Noi

12€

Panna cotta

"Pana cotta de vainilla, parmigiano y
balsámico de Módena"
12€

Canolo Siciliano

"Masa crujiente rellena de ricota de
oveja, chocolate y pistachos"
12€

Ciocolato e lampone con gelato al 72%

"Chocolate en distintas texturas, con
helado intenso de chocolate al 72% y
contraste de frambuesa"
14€

Babà e mandarino

"Babá napolitano con salsa inglesa fría
de mandarina, vainilla y un delicado
toque de azahar"
12€

Caffè affogato

"Helado de Vainilla de Madagascar,
caramelo toffee, PX, nibs de cacao y
café espresso" 11€

VINOS DULCES

Maximo

(Sauvignon Blanc)

Gracias a condiciones climáticas especiales, las uvas de Sauvignon Blanc son atacadas por el hongo Botrytis Cinerea, lo que da a este vino unos sabores y aromas increíblemente complejos.

10€

Moscato Vigna

Senza Nome

(Moscato)

Vino icónico de Piamonte producido con segunda refermentación en tanque de acero que valoriza las notas frescas y variedades de las uvas.

7€

Ben Ryé

(Zibibbo)

Viticultura heroica de la isla de pantellería. Unos de los vinos dulces más famosos de Italia. Passito de uva zibibbo, elegante, afrutado y ligeramente sávido.

15€

Santa Petronila

(Pedro Ximénez)

Criado en el sistema Jerezano de soleras. Notas a higos, regaliz y naranja amarga.

8€