

DOLCE – POSTRE

Limonissimo

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

12€

Tiramisú Noi

12€

Panna cotta

"Pana cotta al horno, miel de azahar y frambuesa"

12€

Canolo Siciliano

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

12€

Cioccolato 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€