

ZANZARA 

CUCINA RACCOMANDATA

ZANZARA 

Dessert

DESSERT

TIRAMISÙ	€ 8
con savoiardi artigianali, crumble di cioccolato Valrhona	
TARTE AU CITRON	€ 8
con fragole, meringa brûlée e lemon curd	
MACARON AL CACAO	€ 8
ganache alle nocciole, crumble al caffè, essenza di alloro	
ZABAIONE GELATO	€ 7
con le mandorle pralinate	
PICCOLA PASTICCERIA SECCA	€ 6
SORBETTO DEL GIORNO	€ 6
INSALATA DI FRAGOLE con zucchero e limone.	€ 6
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA ED ESOTICA	€ 15

VINI DOLCI

BIANCHI

AUR 2016

Traminer - Ronco del Gelso

€ 7

CANNELLINO DI FRASCATI 2019

Cannellino di Frascati 2019 Malvasia, Trebbiano - De Sanctis ...

€ 7

SAUTERNES 2019

Sauvignon, Semillon - Chateau Piada

€ 10

ROSSI

MOSCATO ROSA 2016

Moscato - Giralan

€ 7

ATTENZIONE, I VINI CHE LAVORIAMO CONTENGONO SOLFITI.
PER QUALSIASI ESIGENZA RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

DEGUSTAZIONI

ALLA SCOPERTA DEL RUM

€ 16

- Abuelo XII Two Oaks Panama (40°)
- Karukera Black Edition Alligator Guadalupa (45°)
- Hampden Estate OWH 8 Y. Giamaica (46°)

ISLAY TOUR

€ 16

- Bowmore 15 Y. Darkest (43°)
- Caol Ila 14 Y. Wilson & Morgan (58°)
- Laphroaig 10 Y. Cask Strengtha (57.9°)

HIGHLANDS TOUR

€ 16

- Dalmore 12 Y. (40°)
- Clynelish 14 Y. (46°)
- Linkwood 14 Y. Wilson & Morgan (57°)

NOBILI BRANDY

€ 16

- Don Vittorio Riserva 25 anni Di Meo (40°), Italia
- Vecchia Romagna Riserva 18 Anni (43,8°), Italia
- Ximenes Spinola Barrica N. 15 (42°), Spagna

IL SERVIZIO PER OGNI FLIGHT È DI 20 ML A PORZIONE
PER UN TOTALE DI 2 OZ/60ML