

# ZANZARA

“provoca piacere”

DOLCI

# DOLCI

PROFITEROLE gelato alla vaniglia - salsa calda al cioccolato valrhona	10
IL NOSTRO TIRAMISÙ	10
YOGURT DI KEFIR - FRUTTI DI BOSCO - CRUNCH DI CEREALI	8
SORBETTO DEL GIORNO FATTO IN CASA	7
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA ED ESOTICA	15
SFIZIO DI FORMAGGI	8

# VINI DOLCI

## BIANCHI

PASITHEA 2018 - Moscato Rosa - Giralan	7
AUR 2017 - Traminer - Ronco del Gelso	7
SAUTERNES 2019 - Sauvignon, Semillon - Chateau Piada	10

## ROSSI

MOSCATO ROSA 2016 - Moscato - Giralan	7
---------------------------------------	---

# DEGUSTAZIONI

ALLA SCOPERTA DEL RUM - viaggio attraverso i 3 stili di Rum 22

EMINENTE Reserva 7 anos [41.3°] <sup>[CUBA]</sup>

DAMOISEAU 2008 [47.9°] <sup>[GUADALUPE]</sup>

WORTHY PARK Single Estate 2006 [57.9°] <sup>[GIAMAICA]</sup>

ALLA SCOPERTA DEL WHISKY

HIGHLANDS TOUR 18

Dalmore 12y [40°]

Glenfarclas 15y [46°]

Linkwood 14y Wilson & Morgan [57.9°]

ISLAND TOUR 22

Highland Park 10y Ambascadore Choice [46°]

Ledaig 12y Gordon & Macphail [43°]

Oban 12y SR 2021 [56.2°]

ISLAY TOUR 18

Bowmore Darkest 15y [43°]

Caolila 14y Wilson & Morgan [58°]

Laphroaig 10y cask strenght [57.9°]

NOBILI BRANDY 18

DON VITTORIO Riserva 25 anni Di Meo [40°] <sup>[ITALIA]</sup>

VECCHIA ROMAGNA Riserva 18 anni [43.8°] <sup>[ITALIA]</sup>

XIMENES SPINOLA Barrica n 15 [42°] <sup>[SPAGNA]</sup>

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

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

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA L'APPOSITO MENU CON GLI ALLERGENI.