

ZANZARA

“provoca piacere”

DOLCI

DOLCI

BIGNÈ ALLA CREMA salsa calda al cioccolato - panna montata - lamponi	10
NOCCIOLE - CACAO - CAFFÈ caramello al sale malton	10
IL NOSTRO TIRAMISU	10
CREMOSO DI KEFIR - FRUTTI DI BOSCO - CRUNCH DI CEREALI	8
SORBETTO DEL GIORNO FATTO IN CASA	7
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA ED ESOTICA	15
PASTICCERIA DA THE	5

VINI DA DESSERT

PASITHEA 2018 - Moscato Rosa - Giralan	7
AUR 2017 - Traminer - Ronco del Gelso	7
SAUTERNES 2019 - Sauvignon, Semillon - Chateau Piada	10
PEDRO XIMENEZ "COMMEMORATIVO 1918-2018" - Ximénez Spínola	10

DEGUSTAZIONI

NOBILI BRANDY

18

DON VITTORIO Riserva 25 anni Di Meo [40°] ^[ITALIA]

VECCHIA ROMAGNA Riserva 18 anni [43.8°] ^[ITALIA]

XIMENES SPINOLA Criaderas Diez Mil Botellas [40°] ^[SPAGNA]

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 Ambassadors 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 strength [57.9°]

JAPAN TOUR

22

Murasaki-Obi Kyoto distillery [43°]

Hibiki Japanese Harmony Suntory [43°]

Nikka Taylored [43°]

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

22

EMINENTE Reserva 7 anos [41.3°] ^[CUBA]

DAMOISEAU 2008 [47.9°] ^[GUADALUPE]

WORTHY PARK Single Estate Reserve [45°] ^[GIAMAICA]

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.