

ZANZARA

“provoca piacere”

DOLCI

DOLCI

CRAQUELINE AL CIOCCOLATO nocciole pralinate - panna montata	10
FRENCH TOAST - PESCHE CARAMELLATE gelato alla vaniglia - sciroppo d'acero	10
IL NOSTRO TIRAMISÙ	10
TARTELLETTA DI FROLLA AL LIMONE - RICOTTA - VISCIOLE	8
SORBETTO DEL GIORNO FATTO IN CASA	7
TAGLIATA DI FRUTTA E SORBETTI	15

VINI DA DESSERT

PASITHEA 2020 - Moscato Rosa - Girlan	7
AUR 2017 - Traminer - Ronco del Gelso	7
SAUTERNES 2019 - Sauvignon, Semillon - Chateau Piada	10
PEDRO XIMENEZ "EXCEPTIONAL HARVEST 2020" - Ximénez Spínola	10

DEGUSTAZIONI

NOBILI BRANDY

22

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]

WHISKY

CAMPBELLTOWN

SPRINGBANK EXPERIENCE

30

Springbank 10y - [46°]

Springbank 15y - [46°]

Springbank 10y Local Barley 2022 - [51.6°]

ISLAY

KILCHOMAN EXPERIENCE

20

Kilchoman Sanaig - [46°]

Kilchoman Machir Bay - [46°]

Kilchoman 100% Islay - [50°]

LAPHROAIG EXPERIENCE

25

Laphroaig Sherry Oak - [48°]

Laphroaig Lore - [48°]

Laphroaig 10y Cask Strength - [56.5°]

RUM MARTINICA - DEPAZ EXPERIENCE

22

Depaz VSOP - [45°]

Depaz 2022 - [45°]

Depaz Brut De Fut - [58°]

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.