LA ZANZARA

"provoca piacere"

DOLCI

DOLCI

TIRAMISÙ LA ZANZARA® [1-3-7] *10*

BAVARESE AL CAPPUCCINO [3-7-8] *10*
caramello salato - noci di macadamia - crumble al caffè

NEW YORK CHEESE CAKE [1-3-7-8] *8*
ricotta di bufala - sorbetto di mirtilli - crumble di lamponi

CRAQUELINE [1-3-7] *10*
crema pasticcera - panna montata - salsa calda al cioccolato

CAFÉ GOURMAND [2PZ. DI PICCOLA PASTICCERIA] [1-3-7-8] *8*

SORBETTO DEL GIORNO FATTO IN CASA *7*

PASTICCERIA SECCA FATTA IN CASA [1-3-7-8] *6*

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA *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°]

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.