

SEGUICI SU



VIZI & DOLCEZZE

# LA PRIMA VITTORIA NON SI SCORDA MAI!

Perfetto per due ospiti, in Edizione Super Limitata.  
Con questo dolce Chef Katia ha vinto il primo premio  
al concorso Tocco D'Oro.

Bavarese alla fragolina di bosco al profumo di cannella, cremoso al mascarpone, lingue di gatto, gioco di salse e granelle, zest di limone, spugna al pistacchio e croccante di mandorle caramellate. 18



*in abbinamento*



STREVI D.O.C. Passito di Moscato, Bragagnolo. +6



## SBRISOLONA

**Croccante, di altri tempi...**

Con mandorla d'Avola, al profumo di EVO e crema bruciata alla vaniglia. 7

## KATIAMISU

Lingotto al mascarpone, savoiardo artigianale, granita al caffè miscela pura arabica e cioccolato fondente. 7

## RUBY STRABILIO

Cremoso al cioccolato Ruby, gelée al lampone, croccante di sfoglia e zest di limone candito. 7

## MADAME TATIN

Mele caramellate, gelato alla vaniglia e sfoglia al burro. 6,5

## TIRAMISÚ

Il classico, come da vecchia scuola. 5,5



## MAXIMO I.G.T.

Marche Sauvignon Muffato, Umani Ronchi. +6



## ACQUI D.O.C.G.

Passito di Brachetto, Bragagnolo. +6



## BIRBET

Monchiero Carbone. +5



## FILTRATO DOLCE

da uve Moscato di Strevi, Bragagnolo. +5



## BAROLO CHINATO

Cocchi. +6

Dopo il dolce non può mancare il nostro Unico Caffè Gourmand!

# CAFFÈ GOURMAND

Non c'è modo migliore di proseguire in questo percorso di vizi gustando un buon Caffè Costadoro BIO Respecto, con un accompagnamento di tre piccole delizie speciali... 5

## I LIQUORI ARTIGIANALI DI FAMIGLIA:

RICCHI DI ANEDDOTI, STORIE...E GUSTO.



*Fatti in casa, come una volta...*

*Potevano mancare dopo un buon caffè?  
Certo che no.*

*Prodotti con le ricette di tre generazioni,  
selezionando ancora oggi gli ingredienti  
personalmente al mercato  
o direttamente colti dal nostro piccolo orto.*

*Non sono sempre tutti disponibili,  
variano a seconda della stagione.  
Ricchi di aneddoti, provali!*

### • IL LIMONELLO E LA CREMA DI LIMONELLO DEL "PROFESSORE"

Così chiamato il papà di Francesco, temuto da tutti i fruttivendoli della zona. È lui a selezionare i limoni personalmente ai mercati rionali della città e fare il liquore: "Se i limoni piangono li compro, altrimenti glieli tiro dietro".  
**Nel Limonello c'è un ingrediente Segreto... Se lo indovini, te ne offriamo un bicchiere!**

### • LA LIQUIRIZIA DI KATIA PER I VERI AMANTI DEL GUSTO.

"Quando torniamo in Sicilia compriamo in una bottega speciale la liquirizia pura e intensa. Katia in quella bottega da bambina ci comprava le caramelle."

### • ELISIR ALLA MENTA E ROSOLIO ALL'ERBA CEDRINA

Direttamente entrambi dal nostro orto, a km 0, anzi... a metro 0. Sempre ad opera del "Professore".  
**"La leggenda popolare dice che il rosolio all'erba cedrina sia fonte di eterna giovinezza..."**



SERVITI TUTTI AL BICCHIERE. 4

## I DISTILLATI

PER ESIGENZE DI CLASSE...

Accompagnati tutti con scaglie di Cioccolato fondente "Arriba Ecuador".

Rhum Zacapa, 23 anni. 8,5

Scotch Whisky, Oban. 8,5

Scotch Whisky, Talisker. 7,5

Scotch Whisky, Lagavulin 16 anni. 8,5

Amaro Ulrich dal 1853, Marolo. 5

Grappa Dedicata al Padre, Marolo. 7,5  
Grappa di Barolo 50°, Marolo. 6,5

Cognac Courvoisier. 6  
Bourbon Whiskey Wild Turkey. 5

Per gli Amari e digestivi classici, chiedi al nostro Staff. 4-6

SEGNALATECI EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI E POTREMO PORRE RIMEDIO. RICHIEDETE AL NOSTRO STAFF IL MANUALE DEGLI ALLERGENI, È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE. IN TUTTI I NOSTRI PIATTI SE NON REPERITI E DISPONIBILI FRESCHI, POSSONO ESSERE PRESENTI INGREDIENTI E PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI ALL'ORIGINE O ABBATTUTI DI TEMPERATURA.

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IN € EURO. COPERTO 2,50€.

