

## BIRRE ALLA SPINA

<b>PORETTI 4 LUPPOLI LAGER - BIONDA</b>	<i>piccola 20 cl.</i>	3.10
	<i>media 40 cl.</i>	5.00
	<i>boccale da 1 litro</i>	11.30
<b>PORETTI 6 LUPPOLI BOCK RED 1877 - ROSSA</b>	<i>piccola 20 cl.</i>	3.30
	<i>media 40 cl.</i>	5.20
	<i>piccola 30 cl.</i>	3.50
<b>WEIZEN TUCHER</b>	<i>media 50 cl.</i>	5.70
	<i>bicchiere 30 cl.</i>	3.90

### **BIRRA DEL MESE**

**CARLSBERG - BROOKLYN NARANJITO** - Brooklyn Naranjito è una classica birra chiara americana spinta un pochino oltre. Un'esplosione extra di luppolo aromatico e un notevole aiuto di scorza d'arancia dolce creano il giusto aroma di agrumi. Eleva i tuoi piatti preferiti e dimostra cosa può fare un po' di arancia.

## BIBITE ALLA SPINA

<b>FANTA E COCA COLA</b>	<i>piccola 20 cl.</i>	3.00
	<i>media 50 cl.</i>	4.70

## BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>BECK'S</b> 33 cl.	4.40	<b>ADELSCOTT</b> 33 cl.	4.40
<b>CORONA EXTRA</b> 33 cl.	4.40	<b>GUINNESS</b> 33 cl.	4.40
<b>CERES</b> 33 cl.	4.40	<b>BRUNEHAUT TRIPEL</b> Artisanal Belgian Ale 33 cl.	5.00

<b>BIRRA ANALCOLICA</b> 33 cl.	4.40
<b>ESTRELLA DAURA</b> birra senza glutine 33 cl.	5.00
<b>BRUNEHAUT TRIPEL</b> Artisanal Belgian Ale - birra senza glutine 33	5.00

## BIBITE IN BOTTIGLIA O LATTINA

<b>COCA COLA - COCA COLA ZERO</b>	33 cl.	3.90
<b>FANTA - ARANCIATA AMARA</b>	33 cl.	3.90
<b>CHINOTTO</b>	33 cl.	3.90
<b>SPRITE</b>	33 cl.	3.90
<b>LEMONSODA</b>	33 cl.	3.90
<b>THE LIMONE - PESCA</b>	33 cl.	3.90
<b>SUCCO ANANAS - SUCCO ARANCIA</b>	25 cl.	3.90
<b>ACQUA BRILLANTE</b>	33 cl.	3.90
<b>ACQUA MINERALE</b> in bottiglia	1/2 lit.	2.30

## VINI ALLA SPINA

<b>VINO Rosso - Bianco - Glera frizzante (vitigno del Prosecco)</b>	1/4 lit.	3.00
<b>VINO Rosso - Bianco - Glera frizzante (vitigno del Prosecco)</b>	1/2 lit.	5.70
<b>VINO Rosso - Bianco - Glera frizzante (vitigno del Prosecco)</b>	1 lit.	10.70
<b>VINO Rosso - Bianco - Glera frizzante (vitigno del Prosecco)</b>	calice	2.00

bianco (11.5% vol.), rosso (10.5% vol.), Glera (10.5% vol.)

## VINI IN BOTTIGLIA

<b>VINO BIANCO A SCELTA</b>	bott. cl. 75	14.00
<b>VINO ROSSO A SCELTA</b>	bott. cl. 75	14.00

## LE BOLLICINE

<b>PROSECCO EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOC</b>	bott. cl. 75	14.00
<b>BERLUCCHI FRANCIACORTA CUVÉE IMPERIALE BRUT</b>	bott. cl. 75	24.00
<b>CHAMPAGNE MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPERIAL</b>	bott. cl. 75	59.00
<b>PROSECCO</b>	calice	2.00

## BIRRE SPECIALI

Le temperature di servizio ideali sono tra i 7° e i 9°

Come versare: *inclinare il calice di 45°, versare lentamente fino alla metà, raddrizzare il bicchiere e rimanere con la bottiglia a 4-5 cm dal bicchiere creando abbondante schiuma. Attendere qualche istante e finire di versare lasciando due dita di schiuma.*



**10 LUPPOLI** bottiglia cl.75

13.00

*10 LUPPOLI "birra champagne" – Birra a bassa fermentazione, rifermentata in bottiglia con lo stesso lievito usato per la produzione dei più famosi Champagne. Chiara, limpida, dal perlage fine ed elegante, conta al suo interno 10 luppoli diversi provenienti da tutto il mondo.*



**MATILDA** bottiglia cl.75

13.00

*Birra artigianale prodotta da un birrifico della provincia di Padova, colore biondo di aspetto opalescente dovuto alla rifermentazione, dall'abbondante schiuma si sprigionano aromi speziati, con note agrumate, in bocca un leggero amaro è gradevolmente percettibile.*



**OLD ELIOT** bottiglia cl. 75

13.00

*Birra artigianale prodotta da un birrifico della provincia di Padova, colore biondo tendente all'oro carico, schiuma densa e compatta, sprigiona profumi caldi che ricordano il caffè e il cioccolato percepibili note floreali e di erbe aromatiche, gusto armonioso e delicato che tende moderatamente al dolce, corpo equilibrato di media struttura.*



**TRE LUSTRI** bottiglia cl. 75

13.00

*Birra artigianale prodotta da un birrifico della provincia di Padova, birra speciale, bionda, rifermentata in bottiglia, schiuma compatta e ben aderente, corpo discretamente elevato, sentori olfattivi puliti e fragranti di luppolo, aroma equilibrato tra il dolce dei canditi e l'aroma gradevolmente amaro dei luppoli utilizzati.*



**KWAK** bottiglia cl. 75

13.00

*Birra belga di grande carattere, il colore ricorda quello della pelliccia di volpe, schiuma fine e persistente di color cappuccino chiaro; i profumi ricordano l'area del cereale maltato con toni caldi in cui sono percettibili sentori di caramello e di un leggero affumicato, riconoscibili anche note speziate e fruttate. Gusto assai complesso orientato al dolce con corpo decisamente strutturato*



**BONNE ESPÉRANCE** bottiglia cl. 75

13.00

*Birra belga di abbazia doppio malto rifermentata in bottiglia. Colore ambrato chiaro, schiuma fine e cremosa, corpo strutturato. I profumi ricordano la crosta di pane riconoscibili sentori fruttati di mela e frutta esotica. Sapore inizialmente amaricante con finale piacevolmente dolce.*

## ANTIPASTI

INSALATA DI POLLO* • INSALATA DI TONNO • INSALATA RUSSA*	5.60
MOZZARELLA DI BUFALA	6.40
CAPRESE CON BOCCONCINI DI MOZZARELLA	8.40
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA	10.00
PROSCIUTTO CRUDO	6.10
AFFETTATO MISTO	6.10
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	8.00
SFILACCI DI CAVALLO	8.50
PROSCIUTTO E MELONE (in stagione)	8.50
COCKTAIL DI GAMBERETTI	8.60
INSALATA DI MARE*	9.70
SALMONE AFFUMICATO CON CROSTINI	7.50

*I prodotti indicati si riferiscono a porzioni da antipasto servite su piatto piccolo  
Porzioni diverse su piatto grande o ovalina hanno un prezzo maggiorato secondo quantità*

## PRIMI PIATTI

PENNE AI QUATTRO FORMAGGI	7.40
PENNE ALL'ARRABBIATA	7.40
PENNE PANNA E PROSCIUTTO	7.40
PENNE ALL'AMATRICIANA	7.40
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	7.40
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	7.40
FETTUCCINE AI PORCINI CON PANNA	7.40
FETTUCCINE PANNA, SPECK E RUCOLA	7.40
FETTUCCINE AL SALMONE AFFUMICATO	7.40
RISO ALL'INGLESE	4.00
Supplemento primo piatto senza glutine	1.00

## INSALATONE

INSALATA MISTA <i>piccola</i>	4.00
MARY <i>insalata verde, rucola, carote, pomodorini</i>	5.00
GIUSY <i>ins. verde, rucola, carote, pomodorini, mais, gamberetti, tonno, mozzarella di bufala</i>	10.50
ISOLDE <i>insalata verde, rucola, funghi freschi, pomodorini, fragole, salmone affumicato</i>	9.20
IMELDA <i>insalata novella, valeriana, olive nere, insalata di mare* (a richiesta servita tiepida)</i>	11.50
IRIS <i>insalata verde, rucola, pomodorini, olive nere, cipolla rossa, tonno, Philadelphia</i>	9.50
DAISY <i>ins. verde, rucola, carote, pomodorini, sfilacci, carciofini, acciughe, capperi, mozzarella</i>	10.50
FRIDA <i>insalata novella, valeriana, burrata, pomodoro secco</i>	9.50
RITA <i>insalata novella, valeriana, funghi freschi, grana a scaglie, noci</i>	8.50
GINEVRA <i>insalata novella, valeriana, straccetti di pollo fritto*, grana a scaglie</i>	11.00

## I FRITTI

<b>PATATE FRITTE*</b>	4.60
<b>STRACCETTI DI POLLO IMPANATI*</b>	5.50
<b>OLIVE ASCOLANE*</b>	5.10
<b>VERDURE PASTELLATE*</b>	4.60
<b>MISTO FRITTO*</b> olive ascolane, straccetti di pollo, verdure pastellate, patate fritte	7.50

## I CALZONI

<b>CALZONE 1</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	8.60
<b>CALZONE 2</b> pomodoro, ricotta, prosciutto, funghi	8.60
<b>CALZONE 3</b> pomodoro, mozzarella, funghi porcini, brie	9.60

## LE BAGUETTE

<b>BAGUETTE 1</b> mozzarella, brie, prosciutto crudo	9.60
<b>BAGUETTE 2</b> mozzarella, ricotta, speck, rucola	9.60
<b>BAGUETTE 3</b> mozzarella, verdure ai ferri	9.60
<b>BAGUETTE 4</b> mozzarella, brie, noci, speck a dadetti, rucola, speck	9.60
<b>BAGUETTE 5</b> mozzarella, gorgonzola, ricotta, rucola, prosciutto di praga	9.60
<b>BAGUETTE 6</b> mozzarella, salsa di carciofi, porcini, brie, prosciutto crudo	9.60

## PIZZE CON MOZZARELLA DI BUFALA

<b>BUFALINA</b> pomodoro, mozz. di bufala, basilico, pomodorini	9.60
<b>EXTRA SPECIALE</b> pomodoro, mozz. di bufala, porcini, grana	10.10
<b>LOREDANA (alta)</b> pomodoro, mozz. di bufala, melanzane, pancetta, provola	10.50
<b>ROSY (alta)</b> pomodoro, mozz. di bufala, tonno, capperi, pomodorini, basilico	10.50

## PIZZE CON PESCE

<b>TEA (bianca)</b> mozzarella, salmone affumicato, rucola, Philadelphia	10.10
<b>TOSCA (bianca)</b> mozzarella, zucchine ai ferri, stracchino, salmone affumicato	10.10
<b>AI FRUTTI DI MARE (rossa)</b> pomodoro, insalata di mare misto pesce*	11.10
<b>PALMA</b> pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberoni*	10.10

## PIZZE BIANCHE

<b>SUSANNA</b> mozzarella, brie, zucchine ai ferri, gamberetti	9.40
<b>KETTY</b> mozzarella, porcini, prosciutto crudo	9.40
<b>BEATRICE</b> mozzarella, speck a dadetti, asiago, funghi freschi	9.40

## PIZZA SENZA GLUTINE

Prodotta da noi con un mix di farine senza glutine con metodica specifica per chi soffre di intolleranze alimentari.

**ATTENZIONE!** LA PIZZA SENZA GLUTINE È SERVITA SU PIATTO AZZURRO

<b>Supplemento impasto senza glutine per intolleranti</b>	2.00
<b>Supplemento pasta integrale</b>	1.00
<b>Supplemento impasto speciale del giorno</b>	1.00
<i>Le pizze baby non comportano variazioni del prezzo</i>	
<i>Gli ingredienti tolti non comportano variazioni di prezzo</i>	
<i>Le aggiunte di ingredienti costano da € 0.50 a € 4.00</i>	
<b>Cartone pizza (solo per clienti da asporto)</b>	0.30

**COPERTO** 2.30

## LE NOSTRE IDEE

Impasto realizzato con farina di grano macinata a pietra e lunga lievitazione. La pizza risulta con alto cornicione, crosta croccante, interno soffice, con la fragranza del pane appena sfornato.

*(Possono essere richieste anche nei nostri impasti tradizionale o integrale presentati come di consueto su pizze sottili e croccanti).*

**Preghiamo di non modificare gli ingredienti proposti**

<b>LIGURE</b>	11.00
<i>Mozzarella, olive di Taggia, emulsione di pinoli e basilico, scaglie di pecorino di fossa.</i>	
<b>PERLA NERA</b>	11.00
<i>Mozzarella, champignon freschi, guanciale croccante, scaglie di pecorino di fossa, gocce di liquirizia.</i>	
<b>MEDITERRANEA</b>	12.00
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche, pomodorini confit, acciughe, polvere di capperi.</i>	
<b>ROSTICCIATA</b>	13.00
<i>Asiago, spuma di patata alle erbe aromatiche, salsiccia, cipolla rossa caramellata, guanciale croccante.</i>	
<b>CARAMELLA</b>	13.00
<i>Mozzarella, 'nduja, cipolle rosse caramellate, scaglie di castelmagno.</i>	
<b>PICCANTE</b>	12.00
<i>Pomodoro, cacio cavallo, 'nduja, guanciale croccante, origano.</i>	
<b>PEDEMONTANA</b>	11.00
<i>Pomodoro, formaggio bastardo del Grappa, porchetta trevigiana, sale, pepe, polvere di finocchietto.</i>	
<b>CIMBRA</b>	12.00
<i>Crema di zucchine, asiago, speck croccante, granella di pistacchi tostati, polvere di liquirizia.</i>	
<b>KILT</b>	12.00
<i>Mozzarella, ricotta, salmone scozzese affumicato, valeriana, glassa di balsamico.</i>	
<b>FIORI DI ZUCCA - Segesta</b>	12.00
<i>Mozzarella, crema di zucchine, fiori di zucca, acciughe, burrata.</i>	
<b>FIORI DI ZUCCA - Estense</b>	11.00
<i>Mozzarella, crema di zucchine, ricotta, fiori di zucca, pomodorini, glassa di balsamico.</i>	

## PIZZE TRADIZIONALI

<b>MARINARA</b> <i>pomodoro, aglio, origano</i>	6.20
<b>MARGHERITA</b> <i>pomodoro, mozzarella</i>	6.70
<b>MELANZANE</b> <i>pomodoro, mozzarella, melanzane</i>	7.20
<b>AL PROSCIUTTO</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>	7.20
<b>AI CARCIOFI</b> <i>pomodoro, mozzarella, carciofini</i>	7.20
<b>PRIMAVERA</b> <i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico</i>	7.70
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	8.20
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini</i>	8.70
<b>CAPRICCIOSA</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, olive</i>	8.70
<b>ROMANA</b> <i>pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	7.20
<b>VIENNESE</b> <i>pomodoro, mozzarella, würstel</i>	7.70
<b>PARIGINA</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	9.20
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> <i>pomodoro, formaggi misti</i>	8.70
<b>DIAVOLA</b> <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	7.70
<b>SICILIANA</b> <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, acciughe</i>	7.70
<b>PATATINE FRITTE</b> <i>pomodoro, mozzarella, patatine fritte*</i>	8.20
<b>PUGLIESE</b> <i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	7.70
<b>RICOTTA E SPINACI</b> <i>pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci*</i>	7.70
<b>CARBONARA</b> <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, grana in cottura</i>	8.70
<b>PARMIGIANA</b> <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura</i>	7.70
<b>MISTO BOSCO</b> <i>pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, porcini, champignon</i>	8.70
<b>TONNO E CIPOLLA</b> <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	7.70
<b>GORGONZOLA E SPECK</b> <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck</i>	8.70
<b>CROSTINO</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	6.70
<b>SCHIACCIATA 1</b> <i>stracchino e prosciutto crudo</i>	5.50
<b>SCHIACCIATA 2</b> <i>bresaola, rucola e grana</i>	5.50
<b>SCHIACCIATA 3</b> <i>rosmarino, sale</i>	3.10
<b>Supplemento impasto senza glutine per intolleranti</b>	2.00
<b>Supplemento pasta integrale</b>	1.00
<b>Supplemento impasto speciale del giorno</b>	1.00

## PIZZE SPECIALI

<b>C'È O NON C'È</b> pomodoro, mozzarella, porcini, grana, prosciutto crudo	9.60
<b>EMANUELA</b> pomodoro, stracchino, pomodorini, rucola, grana, prosciutto di praga	9.60
<b>KATIUSCIA</b> pomodoro, mozzarella, asparagi, uova, pancetta affumicata	9.60
<b>MARIA</b> pomodoro, mozzarella, peperoni ai ferri, salsiccia	9.40
<b>ROBERTA</b> pomodoro, mozzarella, spinaci*, gorgonzola, zucchine	9.40
<b>LARA</b> mozz., zucchine, gorgonzola, salam. piccante, olio picc., salsa di pom. fresco	9.60
<b>TIZIANA</b> pomodoro, mozzarella, tonno, acciughe, cipolla, salamino piccante	9.50
<b>ELENA</b> pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	9.60
<b>CRISTINA</b> pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto crudo	9.40
<b>CINZIA</b> pomodoro, mozzarella, chiodini, grana, rucola	9.40
<b>SABRINA</b> pomodoro, mozzarella, formaggi misti, porcini	9.40
<b>MICHELA</b> pomodoro, mozzarella, chiodini, gorgonzola, speck	9.40
<b>AIDA</b> pomodoro, mozzarella, salsa di carciofi, prosciutto di praga, provola	9.50
<b>BETTY</b> pomodoro, mozzarella, verdure ai ferri, stracchino, prosciutto crudo	9.60
<b>FRANCESCA</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante, carciofini, provola	9.50
<b>LUNA</b> pomodoro, mozzarella, tris di funghi, Philadelphia, prosciutto crudo a dadetti	9.60
<b>MONICA</b> pomodoro, mozzarella, brie, bresaola	9.40
<b>MERCEDES</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante, radicchio, asiago	9.50
<b>SFILACCI DI CAVALLO</b> pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, rucola	9.50
<b>SELVAGGIA</b> pomodoro, mozzarella, brie, radicchio, noci	9.40
<b>ADRIANA</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto di praga, ricotta, zucchine	9.50
<b>TATIANA</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante, würstel, prosciutto, uovo	9.60
<b>DEMETRA</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino piccante, porchetta	9.60
<b>DILETTA</b> pomodoro, mozzarella, salsa di carciofi, radicchio, porcini, gorgonzola	9.60
<b>VENERE</b> pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno, polpa di granchio surimi	9.50
<b>Supplemento impasto senza glutine per intolleranti</b>	2.00
<b>Supplemento pasta integrale</b>	1.00
<b>Supplemento impasto speciale del giorno</b>	1.00



## NOVITÀ

<b>EGLE</b> <i>pomodoro, mozzarella, provola, salsiccia, speck</i>	9.20
<b>PAOLA</b> <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, asiago</i>	9.20
<b>ROSALBA</b> <i>pomodoro, mozzarella, insalata novella, burrata, pomodori secchi</i>	9.20
<b>EVA</b> <i>pomodoro, mozzarella, funghi misti, sopressa, asiago</i>	9.20
<b>CATERINA</b> <i>pomodoro, mozzarella, patè di olive, ricotta, peperoni</i>	9.40
<b>ELISA</b> <i>pomodoro, mozzarella, patè di olive, stracchino, pomodori secchi</i>	9.40
<b>NADIA</b> <i>pomodoro, mozzarella, pomodoro a fetta, grana</i>	9.30
<b>STEFANIA</b> <i>pomodoro, mozzarella, rucola, grana</i>	9.20
<b>GRAZIA</b> <i>pomodoro, mozzarella, burrata, prosciutto crudo</i>	9.60
<b>PRAGA</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto di praga, grana</i>	9.40
<b>ANNA</b> <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola</i>	9.30
<b>BARBARA</b> <i>pomodoro, mozzarella, verdure ai ferri</i>	9.20
<b>VEGETARIANA (rossa)</b> <i>pomodoro, verdure ai ferri</i>	9.20
<b>GIADA</b> <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia</i>	9.30
<b>FEDERICA</b> <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck, ricotta</i>	9.40
<b>ISOTTA</b> <i>pomodoro, mozzarella, asiago, funghi freschi, porchetta</i>	9.40
<b>ANNALISA</b> <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, porchetta</i>	9.30
<b>GEMMA</b> <i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, burrata</i>	9.20
<b>PERLA</b> <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, brie, sopressa</i>	9.40
<b>ANTONIA</b> <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio, grana</i>	9.40
<b>Supplemento impasto senza glutine per intolleranti</b>	2.00
<b>Supplemento pasta integrale</b>	1.00
<b>Supplemento impasto speciale del giorno</b>	1.00



## I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

<b>PANNA COTTA</b>	5.10
<i>panna cotta servita a scelta con salsa di caramello, cioccolato fuso bianco e nero, frutti di bosco caldi*, fragole e salsa alla fragola</i>	
<b>CRÈME CARAMEL</b>	5.10
<i>crème caramel servita con salsa al caramello</i>	
<b>COPPA AL MASCARPONE</b>	5.30
<i>crema al mascarpone su base di amaretti servita con pioggia di scaglie di cioccolato</i>	
<b>TIRAMISÙ TRADIZIONALE</b>	5.30
<i>crema al mascarpone su base di biscotti savoiardi imbevuti con caffè servito spolverato con cacao amaro</i>	
<b>ZUPPA INGLESE</b>	5.30
<i>crema al cioccolato sopra, crema pasticciera sotto, al centro savoiardi imbevuti con caffè - a richiesta aggiunta di liquore S. Marzano</i>	
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO</b>	5.30
<i>servito tiepido, a scelta con: crema pasticciera e fragole • salsa allo zabaione • frutti di bosco* • gelato</i>	
<b>TORTA AL CIOCCOLATO BIANCO</b>	5.30
<i>servita tiepida, decorata con cioccolato fuso bianco e nero</i>	
<b>SALAME DI CIOCCOLATO</b>	5.30
<i>impasto morbido al cioccolato con biscotti secchi frantumati</i>	
<b>CROSTATA</b>	5.30
<i>pasta frolla con marmellata di frutti di bosco*</i>	
<b>SEMIFREDDO A SCELTA</b>	5.30
<i>semifreddo al cioccolato, semifreddo all'amaretto, semifreddo al torroncino, semifreddo gusti misti con tris di gusti assortiti</i>	

## I DOLCI CLASSICI

<b>PROFITEROLES AL CIOCCOLATO</b>	5.10
<b>MERINGATA</b>	5.10
<b>TARTUFO NERO AL CIOCCOLATO, TARTUFO BIANCO AL CAFFÉ</b>	5.10
<b>GELATO</b> <i>al naturale o con frutti di bosco* caldi</i>	5.10
<b>SORBETTO AL LIMONE, O SORBETTO AL LIMONE CON ANIMA NERA</b>	3.50

## I SENZA GLUTINE

<b>PANNA COTTA -No glutine</b> <i>servita a scelta con cioccolato fuso bianco e nero, frutti di bosco*</i>	5.10
<b>CRÈME CARAMEL-No glutine</b> <i>crème caramel servita con salsa al caramello</i>	5.10
<b>CREMA MASCARPONE-No glutine</b> <i>servita spolverata con cacao amaro</i>	5.30
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO-No glutine</b>	5.30
<i>servito tiepido, a scelta con: crema pasticciera e fragole • salsa allo zabaione • frutti di bosco* • gelato</i>	
<b>SEMIFREDDO AL TORRONCINO-No glutine</b>	5.30
<b>TARTUFO NERO AL CIOCCOLATO-No glutine</b>	5.10
<b>GELATO-No glutine</b> <i>al naturale o con frutti di bosco* caldi</i>	5.10
<b>SORBETTO-No glutine AL LIMONE O AL LIMONE CON ANIMA NERA</b>	3.50

## LA FRUTTA FRESCA

<b>MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA</b>	5.10
<b>ANANAS</b>	5.10
<b>FRAGOLE</b> <i>servite al naturale oppure a scelta con limone - panna - gelato - crema pasticciera</i>	5.10

## VINI DA DESSERT A CALICE

MOSCATO FIORI D'ARANCIO	2.00
PASSITO SICILIA	2.50
VINO PORTO	2.50
PROSECCO	2.00

## VINI DA DESSERT

MOSCATO FIORI D'ARANCIO <i>bott. cl. 75</i>	14.00
PASSITO SICILIA <i>bott. cl. 75</i>	19.00

## LE BOLLICINE

PROSECCO EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOC <i>bott. cl. 75</i>	14.00
BERLUCCHI FRANCIACORTA CUVÈE IMPERIALE BRUT <i>bott. cl. 75</i>	24.00
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL <i>bott. cl. 75</i>	59.00

## CAFFETTERIA

CAFFÈ	1.90
DECAFFEINATO	1.80
ORZO	1.80
CAFFÈ CORRETTO	2.50
CAPPUCCINO	2.50
THE E INFUSI	2.50

## LIQUORI

AMARI E LIQUORI	3.50
WHISKY INVECCHIATI	4.50
GRAPPE RISERVA	4.50