

## 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 25 cl.</i>	3.90

### **BIRRA DEL MESE**

*GRIMBERGEN DOUBLE - Birra belga d'abbazia, colore rubino, gusto ampio e articolato. Queste caratteristiche pronunciate derivano dalla doppia fermentazione e dalla miscela di diversi tipi di malto che donano forti sentori caramellati.*

## 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.	4.50	<b>ADELSCOTT</b> 33 cl.	4.50
<b>CORONA EXTRA</b> 33 cl.	4.50	<b>GUINNESS</b> 33 cl.	4.50
<b>CERES</b> 33 cl.	4.50	<b>BRUNEHAUT TRIPEL</b> Artisanal Belgian Ale 33 cl.	5.00

<b>BIRRA ANALCOLICA</b> 33 cl.	4.50
<b>ESTRELLA GALICIA</b> birra <i>senza glutine</i> 33	5.00
<b>BRUNEHAUT TRIPEL</b> Artisanal Belgian Ale - birra <i>senza glutine</i> 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> <i>in bottiglia</i>	1/2 lit.	2.30

## VINI ALLA SPINA

<b>VINO Rosso - Bianco - Glera frizzante (vitigno del Prosecco)</b>	1/4 lit.	3.10
<b>VINO Rosso - Bianco - Glera frizzante (vitigno del Prosecco)</b>	1/2 lit.	5.80
<b>VINO Rosso - Bianco - Glera frizzante (vitigno del Prosecco)</b>	1 lit.	11.00
<b>VINO Rosso - Bianco - Glera frizzante (vitigno del Prosecco)</b>	calice	2.50

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

## VINI IN BOTTIGLIA

<b>VINO BIANCO A SCELTA</b>	bott. cl. 75	15.00
<b>VINO ROSSO A SCELTA</b>	bott. cl. 75	15.00

## LE BOLLICINE

<b>PROSECCO EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOC</b>	bott. cl. 75	15.00
<b>BERLUCCHI FRANCIACORTA CUVÉE IMPERIALE BRUT</b>	bott. cl. 75	25.00
<b>CHAMPAGNE MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPERIAL</b>	bott. cl. 75	60.00
<b>PROSECCO</b>	calice	2.50

## 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.*



**GRIMBERGEN BLONDE** bottiglia cl.75

13.00

*Birra chiara corposa e bilanciata dal colore dorato, morbida al palato, profumo di frutti gialli maturi con una nota speziata di chiodi di garofano, schiuma densa color crema.*



**KIERAN** bottiglia cl.75

13.00

*Prodotta dal birrifico artigianale padovano Arcadia.*

*Belgian Tripel ricca e profumata. Ad un corpo rotondo e pieno si aggiungono leggere note di bourbon vanilla che donano importanza e la rendono una birra adatta a molti abbinamenti.*



**ROOIBOS** bottiglia cl. 75

13.00

*Prodotta dal birrifico artigianale padovano Arcadia.*

*Una perla rossa e brillante. Al palato leggere e sinuose note di caramello sfociano in un delicato tostato finale. Profumi erbacei tipici del Rooibos si legano ad un bouquet di luppoli selezionati.*



**SONNY BILL** bottiglia cl. 75

13.00

*Prodotta dal birrifico artigianale padovano Arcadia.*

*Double IPA affascinante, leggera e beverina nonostante il grado tipico dello stile. Le scorze fresche di pompelmo arricchiscono le note di luppoli del sud pacifico, e il pepe accompagna l'amaro.*



**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*	6.00
MOZZARELLA DI BUFALA	6.50
CAPRESE CON BOCCONCINI DI MOZZARELLA	8.50
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA	10.50
PROSCIUTTO CRUDO	6.50
AFFETTATO MISTO	6.50
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	8.50
SFILACCI DI CAVALLO	9.00
PROSCIUTTO E MELONE (in stagione)	8.50
COCKTAIL DI GAMBERETTI	8.60
INSALATA DI MARE*	9.70
SALMONE AFFUMICATO CON CROSTINI	8.00

*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>	11.00
ISOLDE <i>insalata verde, rucola, funghi freschi, pomodorini, fragole, salmone affumicato</i>	9.50
IMELDA <i>insalata novella, valeriana, olive nere, insalata di mare* (a richiesta servita tiepida)</i>	12.00
IRIS <i>insalata verde, rucola, pomodorini, olive nere, cipolla rossa, tonno, Philadelphia</i>	10.00
DAISY <i>ins. verde, rucola, carote, pomodorini, sfilacci, carciofini, acciughe, capperi, mozzarella</i>	11.00
FRIDA <i>insalata novella, valeriana, burrata, pomodoro secco</i>	10.00
RITA <i>insalata novella, valeriana, funghi freschi, grana a scaglie, noci</i>	9.00
GINEVRA <i>insalata novella, valeriana, straccetti di pollo fritto*, grana a scaglie</i>	11.50

## 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> <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>	5.50
<b>CRÈME CARAMEL</b> <i>crème caramel servita con salsa al caramello</i>	5.50
<b>COPPA AL MASCARPONE</b> <i>crema al mascarpone su base di amaretti servita con pioggia di scaglie di cioccolato</i>	5.50
<b>TIRAMISÙ TRADIZIONALE</b> <i>crema al mascarpone su base di biscotti savoiardi imbevuti con caffè servito spolverato con cacao amaro</i>	5.50
<b>ZUPPA INGLESE</b> <i>crema al cioccolato sopra, crema pasticciera sotto, al centro savoiardi imbevuti con caffè - a richiesta aggiunta di liquore S. Marzano</i>	5.50
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO</b> <i>servito tiepido, a scelta con: crema pasticciera e fragole • salsa allo zabaione • frutti di bosco* • gelato</i>	5.50
<b>TORTA AL CIOCCOLATO BIANCO</b> <i>servita tiepida, decorata con cioccolato fuso bianco e nero</i>	5.50
<b>SALAME DI CIOCCOLATO</b> <i>impasto morbido al cioccolato con biscotti secchi frantumati</i>	5.50
<b>CROSTATA</b> <i>pasta frolla con marmellata di frutti di bosco*</i>	5.50
<b>SEMIFREDDO A SCELTA</b> <i>semifreddo al cioccolato, semifreddo all'amaretto, semifreddo al torroncino, semifreddo gusti misti con tris di gusti assortiti</i>	5.50

## 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>	5.50
<b>CRÈME CARAMEL-No glutine</b> <i>crème caramel servita con salsa al caramello</i>	5.50
<b>CREMA MASCARPONE-No glutine</b> <i>servita spolverata con cacao amaro</i>	5.50
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO-No glutine</b> <i>servito tiepido, a scelta con: crema pasticciera e fragole • salsa allo zabaione • frutti di bosco* • gelato</i>	5.50
<b>SEMIFREDDO AL TORRONCINO-No glutine</b>	5.50
<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>	5.50
<b>ANANAS</b>	5.50
<b>FRAGOLE</b> <i>servite al naturale oppure a scelta con limone - panna - gelato - crema pasticciera</i>	5.50

## VINI DA DESSERT A CALICE

MOSCATO FIORI D'ARANCIO	2,50
PASSITO SICILIA	3,00
VINO PORTO	3,00
PROSECCO	2,50

## VINI DA DESSERT

MOSCATO FIORI D'ARANCIO <i>bott. cl. 75</i>	15,00
PASSITO SICILIA <i>bott. cl. 75</i>	20,00

## LE BOLLICINE

PROSECCO EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOC <i>bott. cl. 75</i>	15,00
BERLUCCHI FRANCIACORTA CUVÈE IMPERIALE BRUT <i>bott. cl. 75</i>	25,00
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL <i>bott. cl. 75</i>	60,00

## CAFFETTERIA

CAFFÈ	1,90
DECAFFEINATO	1,90
ORZO	1,90
CAFFÈ CORRETTO	2,50
CAPPUCCINO	2,50
THE E INFUSI	3,50

## LIQUORI

AMARI E LIQUORI	3,50
WHISKY INVECCHIATI	4,50
GRAPPE RISERVA	4,50