

DESSERT

Selezione di frutta di stagione ed esotica “da condividere”

◊ **Moscato d’Asti DOCG** “Acquesi – Casarito” – Cuvage

(Moscato Bianco, semidolce)

Trio di mousse al cioccolato selezione valrhona: jivara 40%,
ivoire 35%, manjari 64%

◊ **Espresso Martini** Michter’s bourbon fava tonka, Tia Maria, sherry px

Cheesecake basca composta di frutti rossi e gelato allo yogurt

◊ **French cosmo** vodka, cordiale ai frutti rossi, Dolin secco, limone, albume

Tarte Tatin mele Granny Smith, gelato alla vaniglia “da condividere”

◊ **Sherry Osborne Pedro Ximénez**

Selezione di formaggi pagnotta alla frutta, crackers e composte

◊ **Château Musar** – Blanca Vauif, LiBano Musar Jeune Blanc, 2022

(Viognier, Vermentino, Chardonnay)

Gelato del giorno concluso al tavolo con le sue guarnizioni “da condividere”

◊ **Marsala Superiore dolce Vintage**

(Grillo, Catarratto, Inzolia)

Crème brûlée

◊ **Burnet Metaxa** Metaxa 5, cordiale all’ananas, sciroppo d’acero,
lime, caffè, acqua tonica

◊ **Abbinamento consigliato**