



Carta dolci
Autunno 2024





Carta dolci

Autunno 2024

Opera mandorla e caffè	€ 20
100% mango	€ 20
Zucca e funghi	€ 20
Cioccolato e fava di cacao	€ 20
Sedano rapa, mela e finocchietto	€ 20





Abbinamenti vini/ distillati al calice

Essenza <i>Ca' Lufera</i>	€15
Inevitabile <i>Cortenera</i>	€12
Passito di Pantelleria "Ben Rye" <i>Donna Fugata</i>	€12
Passito di Pantelleria Turbé <i>Murana</i>	€12
Sauternes "Château Laville" <i>Laville</i>	€15
Sauternes "Les Justice" <i>Château Les Justice</i>	€15
Sauternes Château Piada Cru Bourgeois <i>Château Piada</i>	€15
Sherry "Pedro Ximénez" 2008 <i>Montilla Moriles</i>	€15
Soave Recioto "I Capitelli" <i>Anselmi</i>	€12
Tal Luc <i>Lis Neris</i>	€15
Valpolicella Recioto Rosso <i>Ca' dei Maghi</i>	€12





Allergeni

OPERA – frutta a guscio

MANGO – cereali, uova, latticini

ZUCCA E FUNGHI - frutta a guscio, cereali, uova, latticini

CIOCCOLATO – latticini, frutta a guscio

SEDANO RAPA – latticini, uova, frutta a guscio, cereali, sedano

