



Carta
dolci

“In questo luogo magico, *sospeso tra lago e cielo*, vi attende un viaggio culinario in cui cuore e mente si fondono all’unisono: emozioni, tradizioni e ricordi vengono celebrati con un tocco di innovazione, tanta ricerca e infinita passione.”

Vincenzo Manicone
Executive Chef

Carta Dolci

Opera mandorla e caffè	€ 20
100% mango	€ 20
Zucca e funghi	€ 20
Cioccolato e fava di cacao	€ 20
100% mango	€ 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 <i>"Ben Rye"</i> <i>Donnafugata</i>	€ 12
Passito di Pantelleria <i>Turbé</i> <i>Murana</i>	€ 12
Sauternes <i>"Château Laville"</i> <i>Laville</i>	€ 15
Sauternes <i>"Les Justice"</i> <i>Château Les Justice</i>	€ 15
Sauternes Château <i>Piada Cru Bourgeois</i> <i>Château Piada</i>	€ 15
Sherry <i>"Pedro Ximénez" 2008</i> <i>Montilla Moriles</i>	€ 15
Soave Recioto <i>"I Capitelli"</i> <i>Anselmi</i>	€ 12
Tal Luc <i>Lis Neris</i>	€ 15
Valpolicella Recioto Rosso <i>Ca' dei Maghi</i>	€ 12

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



Tancredi Restaurant
Sirmione - Italy
www.tancredi-sirmione.com