

I DOLCI della CAVA

SORBETTI E GELATI FATTI IN CASA

*comunicare eventuali allergie

Dessert del giorno

8,5 €

scala dolcezza D - scala calorie C

MOSCATO D'ASTI DOCG 2018 - Poderi Gallina - Piemonte 4€

*3-7 *Mousse in trilogia: pesca, vaniglia e caramello* *DDD-CC

con frutti di bosco, pesche sciroppate e il suo sorbetto

9 €

ESSENZIA - CUVÉE TARDIVA 2016 - Pojer & Sandri - Trentino 8,5€

*1-3-7-8

Semifreddo ai fichi

*D - C

crumble di cacao, sorbetto limone e salvia

9 €

SAUTERNES 2001 CHATEAU GUIGNARD - 2eme Grand Cru Classé - Francia 10€

*1-3-7

Millefoglie esotica

*DD - CC

con crema chantilly

9 €

MUSKAT OTTONEL 2018 AUSLESE - Kracher - Austria 9€

*1-3-7-8

Chocolate love

*DD - CCC

con lampone e soffice tortino

9 €

MERLINO 1704 - "PORTO ITALIANO" - Pojer & Sandri - Trentino 8,5€

In caso di intolleranze e/o allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo e prendere accordi con il personale di sala:

1.GLUTINE - 2.CROSTACEI - 3.UOVA - 4.PESCE - 5.ARACHIDI - 6.SOIA - 7.LATTE

8.FRUTTA A GUSCIO - 9.SEDANO - 10.SENAPE - 11.SESAMO - 12.SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSCHI

I piatti contrassegnati con (*), possono contenere prodotti freschi elaborati nella nostra cucina, abbattuti e conservati a -18°

Oppure, piatti dove vengono utilizzati alimenti con materie prime congelate o surgelate all'origine

FORMAGGIO

Formaggi locali ed europei

Tagliere Classico - 5 tipi	15,50€
Tagliere Mignon - 3 tipi	10,50€

Chiedi un abbinamento con un vino dolce Passito

BIRRE DA FINE PASTO

MARON alle castagne	Du Lac	dorata	LOCAL	8€
XTREM Magnum	Bidù	scura	LOCAL	36€
MARIAGE PARFAIT	Boon Oude	ambrata	BELGIO	12,5€
CUVEE DE RANKE	De Ranke	ambrata	BELGIO	14€

caffè'

Caffè del Caravaggio	100% Arabiche del Brasile	2€
CRU Etiopia	100% Arabica Sidamo	3,5€
CRU Guatemala	100% Arabica Antigua Pastores	3,5€
GRAND CRU Jamaica	100% Arabica Blue Mountain	5,5€
CRU Myanmar Caffè Chemex	100% Arabica Birmania	6,5€
Piccola Pasticceria	(Caffè Gourmet)	+2€

DISTILLATI

WHISKY	<i>Calvados</i>	grappa
<i>Armagnac</i>	MEZCAL	GIN
BRANDY	Acquavite	<i>Cognac</i>
		RUM

OUR DESSERT

SORBETS AND ICE CREAM HOME-MADE

* communicate any allergies

Dessert of the day

sweetness scale D - calorie scale C

8,5 €

MOSCATO D'ASTI DOCG 2018 - Poderi Gallina - Piemonte 4€

*3-7 *Trilogy mousse: peach, vanilla and caramel* *DDD-CC

with wild berries, peaches in syrup and its sherbet

9 €

ESSENZIA - CUVÉE TARDIVA 2016 - Pojer & Sandri - Trentino 8,5€

*1-3-7-8

Figs Semifreddo

*D - C

cacao crumble, lemon and sage sorbet

9 €

SAUTERNES 2001 CHATEAU GUIGNARD - 2eme Grand Cru Classé - Francia 10€

*1-3-7

Exotic Millefeuille

*DD - CC

with chantilly cream

9 €

MUSKAT OTTONEL 2018 AUSLESE - Kracher - Austria 9€

*1-3-7-8

Love Chocolate

*DD - CCC

with raspberry and soft chocolate brownie parts

9 €

MERLINO 1704 - "PORTO ITALIANO" - Pojer & Sandri - Trentino 8,5€

In case of food allergies please notify us and make arrangements with the waiting staff:

1.GLUTEN - 2.CRUSTACEANS - 3.EGGS - 4.FISH - 5.PEANUTS - 6.SOY - 7.MILK
- 8.NUTS - 9.CELERY - 10.MUSTARD - 11.SESAME SEEDS - 12.SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSC

The dishes marked with (*) may contain fresh products prepared in our kitchen, chilled and stored at -18 °

Or where plates are used with frozen foods or frozen raw materials origin

CHEESES

Local and European cheeses

Classic cutting board - 5 types	15,50€
Mignon cutting board - 3 types	10,50€

Ask for a pairing with a sweet Passito wine

DESSERT BEERS

MARON to chestnuts Du Lac	golden	LOCAL	8€
XTREM Magnum Bidù	red dark	LOCAL	36€
MARIAGE PARFAIT Boon Oude	amber	BELGIUM	12,5€
CUVEE DE RANKE De Ranke	amber	BELGIUM	14€

coffee

Caravaggio's Coffee	100% Arabic Brazil	2€
CRU Ethiopia	100% Arabic Sidamo	3,5€
CRU Guatemala	100% Arabic Antigua Pastores	3,5€
GRAND CRU Jamaica	100% Arabic Blue Mountain	5,5€
CRU Myanmar Caffè Chemex	100% Arabic Burma	6,5€
<i>Small pastries</i>	(Caffè Gourmet)	+2€

SPIRITS

WHISKY

Armagnac

MEZCAL

BRANDY

Calvados

Acquavite

GIN

RUM

grappa

Cognac