

I DOLCI della CAVA

SORBETTI E GELATI FATTI IN CASA

*comunicare eventuali allergie

Dessert del giorno

scala dolcezza D - scala calorie C

8,5€

ANARCHIA COSTITUZIONALE MOSCATO 2019 - Walter Massa - Piemonte 5,5€

*3-7

Semifreddo alla vaniglia

*DD - CCC

mousse all'albicocca • meringa • sorbetto di cedro e menta

9€

SLANGHOEK 2018 - Hanepoot Jerepigo - Sud Africa 6,5€

*1-3-7-8

Cremoso al cioccolato

*DDD - CCC

crumble al pepe di sichuan • frutti rossi

9€

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018 - Le Bignele - Veneto 7€

*1-3-7

Soffice di ricotta

*DDD - CCC

composizione esotica • gelato al passion fruit

9€

MALVASIA DI SALINA 2019 - CapoFaro - Sicilia 9€

*1-3-7

Torta scomposta

*DD - C

fichi • zenzero • granita al mojito • sale nero

9€

MOSCATO ROSA DOC 2017 - Grlan - Alto Adige 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	15,5€
Tagliere Mignon - 3 tipi	10,5€

Chiedi un abbinamento con un vino dolce Passito

GIN & TONICA

TANQUERAY	8€
APIUM	8,5€
HENDRICK'S	9€
GIN MARE	9€
TOM TIME	10€
BLUECOAT	10€
KINOBI	12€

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€
<i>Piccola Pasticceria</i>	(Caffè Gourmet)	+2€

DISTILLATI

WHISKY

RUM

MEZCAL

grappa

Armagnac

Acquavite

Cognac

Calvados

BRANDY

CHARTREUSE

OUR DESSERT

SORBETS AND ICE CREAM HOME-MADE

*communicate any allergies

Dessert of the day

sweetness scale D - calorie scale C

8,5€

ANARCHIA COSTITUZIONALE MOSCATO 2019 - Walter Massa - Piemonte 5,5€

*3-7

Vanilla parfait

*DD - CCC

apricot mousse • meringue • cedar and mint sorbet

9€

SLANGHOEK 2018 - Hanepoot Jerepigo - Sud Africa 6,5€

*1-3-7-8

Chocolate cream

*DDD - CCC

sichuan pepper crumble • red fruits

9€

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018 - Le Bignele - Veneto 7€

*1-3-7

Soft ricotta

*DDD - CCC

exotic composition • passion fruit ice cream

9€

MALVASIA DI SALINA 2019 - CapoFaro - Sicilia 9€

*1-3-7

Cake

*DD - C

figs • ginger • mojito granita • black salt

9€

MOSCATO ROSA DOC 2017 - Girlan - Alto Adige 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

GIN & TONIC

TANQUERAY	8€
APIUM	8.5€
HENDRICK'S	9€
GIN MARE	9€
TOM TIME	10€
BLUECOAT	10€
KINOBI	12€

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€
Small pastries	(Caffè Gourmet)	+2€

SPIRITS

WHISKY

RUM

MEZCAL

grappa

Armagnac

Acquavite

Cognac

Calvados

BRANDY

CHARTREUSE