

**DESSERT**

# I DOLCI della CAVA

## CON PASSITO IN ABBINAMENTO

\*comunicare eventuali allergie

scala dolcezza D - scala calorie C

\*1-3-7

### *Tiramisù della Cava*

\*DD - CC

9€

DOLCEMENTE LENZINI 2009 - Toscana 13€

\*3-7

### *Semifreddo alla ciliegia*

\*DDD-CCC

meringa . ciliegie fresche 10€

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA - Veneto 8.5€

\*1-3-7

### *Millefoglie esotica*

\*DDD-CC

gel alla piña colada . crema al cocco . frutto della passione 10€

JURANÇON LES GRAINS 2021 - Costat Darrer - France 8.5€

\*1-3-7-8

### *Cannolo Kataifi*

\*DD - CC

crema di vaniglia . mango . mousse al caramello salato . noci pecan 10€

CHATEAU DUDON SAUTERNES 2016 - Bordeaux 15€

\*1-3-7-8

### *Nocciolata*

\*DD-CCC

cremoso di nocciola . crumble al cacao . sorbetto basilico e limone . gel al limone . sale nero 10€

LUSTAU INDIAN EAST SOLERA SHERRY - Spagna 14€

### *Sorbetto del giorno*

9€

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.

# I FORMAGGI

18.5€

Degustazione di 3 tipi di Formaggi locali ed europei  
.. aggiungi un Passito in abbinamento al tuo tagliere!

## GIN & TONIC

<b>Tom Time</b> <i>Como Dry Gin</i>	12€
<b>Rivo</b> <i>Como Dry Gin</i>	12€
<b>Kinobi</b> <i>Kyoto Dry Gin</i>	12€
<b>Bluecoat</b> <i>American Dry Gin</i>	12€
<b>Hendrick's</b> <i>Scotland Dry Gin</i>	11€
<b>Tanqueray</b> <i>London Dry Gin</i>	10€

## DISTILLATI

Grappa	BRANDY
Armagnac	
MEZCAL	RUM
Calvados	Acquavite
	Cognac
CHARTREUSE	

## Tè & Infusi

5€

TÈ BIANCO . TÈ VERDE . TÈ NERO  
INFUSO RILASSANTE . INFUSO ENERGIZZANTE  
INFUSO DIGESTIVO

## Caffè

Caffè del Caravaggio	100% Arabiche del Brasile	3€
CRU Etiopia	100% Arabica Sidamo	4€
CRU Guatemala	100% Arabica Antigua Pastores	4€
GRAND CRU Jamaica	100% Arabica Blue Mountain	6€
Caffè CHEMEX	100% Arabica Macinata al momento	7€

[ ENGLISH ]

**DESSERT**

# OUR DESSERTS

WITH PASSITO WINE PAIRING

\* communicate any allergies

sweetness scale: D - calorie scale: C

\*1-3-7

## *Tiramisù by Cava*

9€

DOLCEMENTE LENZINI 2009 - Toscana 13€

\*DD - CC

\*3-7

## *Cherry parfait*

meringue . fresh cherries 10€

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA - Veneto 8.5€

\*DDD-CCC

\*1-3-7

## *Exotic millefeuille*

piña colada gel . coconut cream . passion fruit 10€

JURANÇON LES GRAINS 2021 - Costat Darrer - France 8.5€

\*DDD-CC

\*1-3-7-8

## *Cannolo Kataifi*

vanilla cream . mango . salted caramel mousse . pecans 10€

CHATEAU DUDON SAUTERNES 2016 - Bordeaux 15€

\*DD - CC

\*1-3-7-8

## *Noisette*

creamy hazelnut . cocoa crumble . basil and lemon sorbet . lemon gel . black salt 10€

LUSTAU INDIAN EAST SOLERA SHERRY - Spagna 14€

\*DD-CCC

## *Sorbet of the day*

9€

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

# THE CHEESE

18.5€

Tasting of 3 types Local and European Cheeses  
... add a Passito to pairing your cutting board!

## GIN & TONIC

<b>Tom Time</b> <i>Como Dry Gin</i>	12€
<b>Rivo</b> <i>Como Dry Gin</i>	12€
<b>Kinobi</b> <i>Kyoto Dry Gin</i>	12€
<b>Bluecoat</b> <i>American Dry Gin</i>	12€
<b>Hendrick's</b> <i>Scotland Dry Gin</i>	11€
<b>Tanqueray</b> <i>London Dry Gin</i>	10€

## SPIRITS

Grappa	BRANDY	
Armagnac		
MEZCAL	RUM	
Calvados	Acquavite	Cognac
CHARTREUSE		

## Tea & Infusion

5€

WHITE TEA . GREEN TEA . BLACK TEA  
RELAXING INFUSION . ENERGIZING INFUSION  
DIGESTIVE INFUSION

## Coffee

Caravaggio's Coffee	100% Arabic Brazil	3€
CRU Ethiopia	100% Arabic Sidamo	4€
CRU Guatemala	100% Arabic Antigua Pastores	4€
GRAND CRU Jamaica	100% Arabic Blue Mountain	6€
Caffè CHEMEX	100% Arabic freshly ground	7€