



DISTILLATI & Co

<i>Amaro Averna</i>	€ 3,50	<i>Gin Mare.....</i>	€ 6,50
<i>Amaro Del Capo</i>	€ 3,50	<i>Hendrick's Gin</i>	€ 6,50
<i>Amaro Lucano</i>	€ 3,50	<i>Tanqueray dry.....</i>	€ 5,50
<i>Fernet-Branca.....</i>	€ 3,50	<i>Diplomático.....</i>	€ 7,00
<i>Formidabile</i>	€ 6,00	<i>Plantation 3 stars white ..</i>	€ 5,00
<i>Jagërmeister</i>	€ 3,50	<i>Zacapa 23.....</i>	€ 8,00
<i>Jefferson.....</i>	€ 6,00	<i>Espolón bianca</i>	€ 5,00
<i>Limoncello</i>	€ 3,50	<i>Grey Goose Vodka</i>	€ 6,50
<i>Mirto Monte Arcosu.....</i>	€ 3,50	<i>Ketel One Vodka</i>	€ 7,00
<i>Montenegro</i>	€ 3,50	<i>Bulleit Bourbon</i>	€ 6,50
<i>Sambuca.....</i>	€ 3,50	<i>Bushmills Whiskey 10</i>	€ 5,50
<i>Grappa Berta Valdavi</i>	€ 4,50	<i>Laphroaig Quarter Cask ..</i>	€ 6,00
<i>Grappa Berta Monprà.....</i>	€ 5,00	<i>Talisker Storm.....</i>	€ 7,00
<i>Martell VS.....</i>	€ 6,00		



I DOLCI

<i>Arancino di cioccolato bianco e cuore fondente in salsa allo zabaione...</i>	€ 6,00
<i>Cheesecake con composta ai frutti di bosco</i>	€ 6,50
<i>Tiramisù</i>	€ 6,00
<i>Apple pie con crumble alla cannella e gelato alla crema</i>	€ 6,50
<i>Torta mousse al cioccolato bianco e lamponi</i>	€ 6,00
<i>Vellutata al mascarpone con fragole e crumble alle mandorle</i>	€ 6,50
<i>Fragole</i>	€ 6,00
<i>Ananas.....</i>	€ 5,50
<i>Gelati artigianali</i>	€ 5,50

I VINI DA DESSERT

	bicchieri	bottiglia
<i>Passito</i>	€ 5,00	€ 34,00
<i>Zibibbo - Sicilia</i>		
<i>Vino e visciole.....</i>	€ 4,00	€ 22,00
<i>Lacrima di Morro D'Alba, visciole - Marche</i>		

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati nel regolamento ue 1169/2011, pertanto è disponibile presso la cassa un registro dei prodotti con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni in essi contenuti.