

# Dessert

## POSSIBILE DEGUSTAZIONE DI PIÙ DOLCI

*andrebbe spiegata di più*

### IL BONET

budino al cacao e amaretti, cotto a bagnomaria e servito freddo con caramello 6.5

### PASTE DI MELIGA DELLA CASA (C) 4.5

Con mousse soffice allo zabaione (C) 6.5

*Con degustazione di Moscato d'Asti passito Cascina Castelt (C) 9*

### IL PECCATO HA IL GUSTO DI CAFFÈ' (C)

Goloso al caffè e panna montata 6.5

### LA NOSTRA CRÈME CARAMEL

**Il dessert che non si racconta: si riconosce 6.5**

### COPPA SABAUDA (C)

*profumi di Sicilia a corte*

morbido di ricotta seirass, canditi, uva passa al marsala su letto crema inglese 6.5

## IL FONDENTE

Mousse al cioccolato fondente e cialde di sfoglia caramellate 6.5

## VELOURS DI RENETTA E AGRUMI

Bavarese alla mela renetta, crema di mascarpone al Gran Marnier con crumble di biscotto 6.5

*con abbinamento di amaro di erbe Spiriti Eccelsi 9,50*

# Vini da Dessert

## VINI DA DESSERT IN PICCOLI FORMATI

Doux de lissar Moscato , Le Marie 32

Spassito 'Passito' Moscato '20 , La Girabaldina 23

Aviè 'Passito' Moscato '22, Cascina Castlèt 28

Dus 'Passito', Erbaluce '13, Santa Clelia 37

## VINI DA DESSERT

Loazzolo 'Passito', Moscato, '22 Forteto della Luja 49

Moscato d'Asti , '23 Forteto della Luja 19

Moscato d'Asti , '23 Pelissero 16

Moscato d'Asti , '23 Cascina Castlèt 17

Birbet, Brachetto, Malvirà 21

Malvasia di Castelnuovo Donbosco, '22, Cascina Gilli 18