

**VINI DA DESSERT AL BICCHIERE**  
SWEET DESSERT WINES BY THE GLASS

<b>TORCOLATO</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>MOSCATO</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>PROSECCO</b>	<b>€ 3,00</b>

**LA NOSTRA DISPENSA**  
OUR CUPBOARD

<b>MOSTARDA DI MELE COTOGNE GR.250</b> COTOGNE APPLE MUSTARD GR 250	<b>€ 10,00</b>
<b>CONFETTURA DI CIPOLLE TROPEA GR 250</b> TROPEA ONIONS GR 250	<b>€ 10,00</b>
<b>CIOCCOLATINI DEL PONTE DI BASSANO DEL GRAPPA</b> HOME MADE CHOCOLATES (Stagionali da Ottobre a Maggio)	
CONFEZIONE MEDIA ( 9 PEZZI)	<b>€ 14,00</b>
CONFEZIONE GRANDE ( 20 PEZZI)	<b>€ 28,00</b>

**I NOSTRI DESSERTS**  
OUR HOME MADE DESSERTS

<b>SORBETTO GELATO ALLE ALBICOCCHIE DELLA VAL VENOSTA</b> APRICOT (from the Val Venosta) ICE-CREAM	<b>€ 6,00</b>
<b>GELATO AL RHUM, CACAO E SALE ROSA</b> ICE CREAM WITH RUM, COCOA AND ROSE SALE	<b>€ 6,00</b>
<b>CREMA BRUCIATA ALLA GRAPPA RISERVA</b> CREME BRULEE WITH GRAPPA	<b>€ 6,00</b>
<b>ANANAS FRESCO AL GRAND MARNIER</b> FRESH PINEAPPLE AND GRAND MARNIER	<b>€ 7,00</b>
<b>TIRAMISU'</b> TIRAMISU'	<b>€ 8,00</b>
<b>SEMIFREDDO AL TORRONE E MOUSSE AL CIOCCOLATO</b> NOUGAT ICE CREAM WITH CHOLOLATE MOUSSE	<b>€ 8,00</b>
<b>CREMOSO AL PISTACCHIO DI BRONTE</b> CREAMY BRONTE 'S PISTACHIOS	<b>€ 8,00</b>
<b>ZABAIONE FREDDO AL TORCOLATO, ZALETTI E UVETTA</b> <b>ALL'ACETO BALSAMICO</b> COLD ZABAGLIONE WITH BISCUITS AND RASIN ON BALSAMIC VINEGAR	<b>€ 8,00</b>
<b>MILLEFOGLIE ALLA CREMA</b> PUFF PASTRY WITH CUSTARD	<b>€ 8,00</b>
<b>TORTINO FONDENTE AL CIOCCOLATO SAMBIRANO</b> DARK CHOCOLATE CAKE	<b>€ 8,00</b>