

*le Dolci Proposte
le Grappe e i Digestivi*

...

Dessert, Grappa und Digestive



al Pontile
RISTORANTE

Dessert

Panna cotta guarnita con frutta fresca <i>Panna cotta mit frischen Früchten garniert</i>	12
Duo di mousse al cioccolato con crema al caffè <i>Zweierlei Schokoladenmousse mit Mokkasauce</i>	14
Prugne caramellate marinate all'anice, servite con gelato alla vaniglia <i>In Anis marinierte Zwetschgen, karamellisiert und mit Vanilleeis serviert</i>	14
Gelato di castagne con fichi aromatizzati al nocino <i>Kastanieneis mit Nusslikör parfümierten Feigen</i>	13
Coupe Nesselrode con gelato alla vaniglia, vermicelles e meringa <i>Coupe Nesselrode mit Vanilleeis, Vermicelles und Meringue</i>	14
Crème brûlée profumata all'amaretto e macedonia di frutta fresca <i>Gebrannte Creme mit Amaretto parfümiert dazu ein kleiner Obstsalat</i>	15
Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist <i>Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist</i>	12
* * *	
Piatto di formaggi misti	20
<i>Gemischter Käseteller</i>	½ porzione 14

Vini dolci / Süßweine

MOSCATO D'ASTI docg Cascina Fonda Marco e Massimo Barbero-Mango	2010	75 cl 1 dl	46 7
VIN SANTO vino raro di vendemmia tardiva Podere del Paradiso, San Gimignano	2008	75 cl 1 dl	56 9
TANIT moscato liquoroso di Pantelleria doc Miceli	2010	75 cl 1 dl	84 13
CHATEAU LANGE-REGLAT Sauternes	2010	75 cl 1 dl	88 14

Grappe e amari

Grappa Nostrana "DON MARIO"	6
Selezione Grappe "Delea"	9
Grappa di Brunello	11
Grappa Berta "Tre Soli"	14
Grappa Berta "Bric del Gajan"	14
Appenzeller	7
Amaro Ramazzotti	7
Amaro Braulio	8
Amaro Averna	8
Amaro Montenegro	8
Amaro Jägermeister	8
Fernet-Branca	8

Distillati

Calvaços Morin	8
Marc de Bourgogne	8
Vecchia Romagna	8
Martell Fine Cognac VS	9
Courvoisier VSOP	9
Remy Martin SSOP	11
Williamine Morand	8
Kirsch Dettling Reserve	7
Sambuca Molinari	8
Vielle Prune	8
Apricotine Morand	8
Amaretto di Saronno	8
Ballantines	12
Johnnie Walker Black Label	14
Jack Daniels	13
Chivas Regal	15
Glenlivet 12 anni	15