

*le Dolci Proposte
le Grappe e i Digestivi*

...

Dessert, Grappa und Digestive



al Pontile
RISTORANTE

Dessert

Panna cotta guarnita con frutta fresca 12
Panna cotta mit frischen Früchten garniert

Duo di mousse al cioccolato con crema al caffè 14
Zweierlei Schokoladenmousse mit Mokkasauce

Prugne caramellate marinate all'anice, servite con gelato alla vaniglia 14
In Anis marinierte Zwetschgen, karamellisiert und mit Vanilleeis serviert

Crème brûlée profumata all'amaretto e macedonia di frutta fresca 15
Gebrannte Creme mit Amaretto parfümiert dazu ein kleiner Obstsalat

Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist 12
Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist

* * *

Piatto di formaggi misti 20
Gemischter Käseteller 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