___vini da dessert al calice___

Moscato “Lombardo” . Sicilia	5,00 euro
Zibibbo “Lombardo” . Sicilia	5,00 euro
Malvasia “Lombardo” . Sicilia	5,00 euro
Moscato d’Asti “La Morandina” . Piemonte	5,00 euro
Moscato Rosa . Franz Haas . Alto Adige	7,00 euro
Merlino . Pojer e Sandri . Alto Adige *vino rosso fortificato, da uve lagrein con aggiunta di brandy*	7,00 euro
Passito di Pantelleria “Ben Ryè” . Sicilia	8,00 euro
Sauternes 2019 . Château Les Justices. Francia	8,00 euro
Muffato della Sala . Antinori . Umbria	8,00 euro

___e in bottiglia___

Asti . Spumante Dolce . Piemonte	15,00 euro
Berlucchi Rosè . Franciacorta	32,00 euro
Bellavista Alma Cuvèe . Franciacorta	50,00 euro
Satèn Contadi Castaldi. Franciacorta	28,00 euro
Moscato d’Asti “La Morandina” 0,75cl . Asti	25,00 euro
Merlino *Rosso Fortificato* . Pojer e Sandri 0,50cl Alto Adige	40,00 euro
Muffato della Sala . Antinori . 0,50cl . Umbria	45,00 euro
Passito di Pantelleria “Ben Ryè” 0,375cl . Sicilia	40,00 euro

___i nostri dessert___

Cheese-cake freddo *(anche senza glutine e senza lattosio)*
con salsa al cioccolato, arancia o litchi 3
Cold cheese-cake with chocolate, litchis or orange sauce 7,00 euro

Flan al cioccolato fondente,
con ganache al caramello e ananas spadellato 3, 7
(15 minuti di cottura, senza glutine, senza lattosio togliendo la ganache)
Chocolate Flan with caramel ganache and pineapple
(15 mins cooking, gluten free and lactose free on request) 8,00 euro

Sfogliatina di mele calda
con crema inglese e gelato allo yogurt e barbabietola 1, 3, 7
Apple strudel with whipped cream and yogurt & beetroot ice cream 8,00 euro

Millefoglie con crema chantilly
e fiammiferi di sfoglia caramellati 1, 3, 7
Millefeuille with chantilly cream and caramelised matches 7,00 euro

Crème brûlée allo zenzero
con crumble speziato e sorbetto al mandarino 3, 7, 8 *(anche senza glutine)*
Ginger crème brûlée with spiced crumble and tangerine sorbet 8,00 euro

Tiramisù a modo nostro: 1, 3, 7
crema al mascarpone, biscuit al cacao e caffè,
spugna alla menta e meringa
Our tiramisù: mascarpone mousse, cocoa and coffee biscuit, mint sponge and meringue 8,00 euro

Cremoso al pralinato
su cake alle nocciole e salsa ai frutti rossi 1, 3, 7, 8
Hazelnut cake with pralined mousse and red fruits sauce 8,00 euro

Sorbetto al Limone o Crema al caffè 7 *(anche senza glutine)*
Lemon or Coffee Sorbet (gluten free on request) 5,00 euro

Degustazione del Goloso 1, 3, 7, 8
piccolo millefoglie . flan al cioccolato . piccolo cheese-cake
tiramisù a modo nostro . cremoso alle nocciole
Greedy’s Tasting: small millefeuille . chocolate flan
cheese cake . hazelnut cake, mascarpone mousse 14,00 euro

AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA AqAbA