

# I DOLCI

## **SOGNANDO SURRIENTO 8€**

Babà a 3 lievitazioni al limoncello e panna montata (1,3,7)

Abbinamento fuoripista:  
Sakè Kodakara Yuzu 7



## **FERRARA-VITERBO ANDATA E**

## **RITORNO 9€**

Tenerina, ricotta e spuma di nocciole della Toscana, crema di olio EVO della Toscana (8)

Abbinamento fuoripista:  
Passito di sagrantino - Di Piero 8

## **IL MARITOZZO AL CAFFÈ VIENNESE 9€**

Maritozzo, mousse al cioccolato, panna montata e gel di lamponi (1,3,7)

Abbinamento fuoripista:  
Non ce n'è - Palazzona di Maggio 8

## **I SORBETTI ARTIGIANALI "CREMERIA NANNINI" 6€**

## **I BISCOTTI DEL GIRONE 5€**

Rendili  
più golosi  
Crema inglese  
alla vaniglia  
(+4€)

## **MARITOZZO ALLA PANNA 5€ (1,3,7)**

# **OPPURE UN CALICE FINALE PER COCCOLARSI**

Vermouth numero 1 – Raina 7€

Vino santo del Trentino 2005 - Pedrotti 10€

Dolce Matilde malbo gentile passito - Terraquilia 8€

Passito di sagrantino - Az. Agr. Luca di Piero 8€

Passito di merlot “non ce n’è” - Palazzona di maggio 8€

Passito Pantelleria 2007 - Ferrandes 10€

Rio foreste - Tenuta Pederzana 7€

# **TISANE E INFUSI 4€**



# CAFFE' TERZI

## MISCELA

**ROBUSTA N3 2,5€**

*Miscela fragrante, equilibrata, con bassa acidità, leggermente amarevole e con medio tenore di caffeina. Ottima in purezza ma anche con zucchero (meglio se di canna) e strepitosa con il latte*

## MONO ORIGINE

**INDIA PLANTATION "BABABUDAN" 3€**

*Pulito, fragrante, con sentori di frutta secca e tabacco biondo, discreto corpo, basso tenore di caffeina, medio basso tenore di acidità e bassa sensazione amara. Equilibrato ed armonico ben si presta alla degustazione in purezza, così come abbinandolo a zucchero (di canna) o al latte*

**BRASILE FAZENDA VILA BOA RED BOURBON POST FERMENTED 4€**

*72 ore di fermentazione in Barrique, con acidità contenuta, dolce, bassa caffeina, di facile beva ma allo stesso tempo di buona struttura*

**ETHIOPIA YIRGACHEFFE GRADE 1 "KOCHERE" 4€**

*Le piantagioni si trovano tra i 1800 e i 2000msl. In tazza si riscontrano note di nettarina, papaia, frutta sciropata e sotto spirito, confettura e note floreali accompagnate da un'acidità agrumata molto elegante e rinfrescante. Basso tenore di caffeina, complesso, elegante e pulito.*

## AMARI 5€

Liquore di Mirto spontaneo

Amaro 1870

Liquore di Nocino di montagna

N'amaro "naturalmente Roma"

Maliquò "l'amaro balsamico di tante erbe"

Adriano "l'amaro di Tivoli"

Amaro artista "alto tasso di ispirazione"

Liquore di limone verdello "turiddu"

Liquore di arancia "Grazia e Graziella"

Liquirizia dell'Appennino

Liquore al rosmarino

Amaro dei ruderì

## RUM

10 An. reserva - Millonario - Perù 7€

Rum Bianco Vaval - Clairin - Caraibi 8€

Rum 5 Y.O. Pot Still - Jamaica 8€

Rum ElDorado 12 - ElDorado - Guyana 7€

## VODKA 5€

Caramello salato - DuIt

## GRAPPE 5€

Lampone - Distill. Francesco

MonPrà - Berta

Barolo invecchiata - Dist. Valverde

Arneis - Dist. Valverde

Moscato - Dist. Valverde

K24 Koralis - Bertagnolli

Moscato giallo - Bertagnolli

Mugo - Bertagnolli

Falconero - Terraquila

Storica nera - Domenis1898

## WHISKY

Stobcross - Clydeside - Scozia 10€

From the Barrell - Nikka - Giappone 9€

