

# Vini Dolci

Malavasia siciliana.....	€.	3,00
Zibibbo.....	€.	3,00
Passito di Pantelleria.....	€.	3,00
Barolo chinato.....	€.	4,00
Sherry Pedro Ximenez 12 anni.....	€.	4,00
Porto Rubi.....	€.	3,00
Porto 10 anni.....	€.	5,00

# Distillati

Amari	€.	2,50
Limoncino	€.	2,50
Sambuca	€.	2,50
Mirto	€.	2,50
Liquore alla liquirizia	€.	2,50
Grappe (bianca, bariccata, moscato)	€.	2,50
Rum e wiski	€.	4,00
Wiski e rum speciali	€.	6,00



# GELATI & YOGURT

Fiordilatte, Crema, Cioccolato,

Pistacchio di Bronte, Nocciola piemonte,

Per gli altri gusti chiedete cosa abbiamo preparato oggi

€. 4,00

**Fiordilatte** affogato con (Whiski, caffè o rum)

**Fiordilatte** con liquore alla liquirizia

**Fiordilatte** con cioccolato alla nocciola

**Fiordilatte** con composta di agrumi senapata

**Fiordilatte** con Amarene

(latticini, senape, frutta a guscio)

**Guscio di yogurt cremoso artigianale** (latticini)

(con amarene o miele o salsa di pere **senapate**)

€. 5,00

**Compilation di fiordilatte** (latticini, senape)

**Compilation di Semifreddi** (stagionale)

**Coppa Monterosa**

(gelato, crema di yogurt, crema marroni) (latticini)

€. 6,00

**Tavolozza di assaggi dei nostri gelati** €. 7,00

(latticini, frutta a guscio)

# I Nostri Dolci

Flan al cioccolato (preparazione 20 minuti)

Tortino di pere e yogurt con salsa alla cannella

Il nostro tiramisù espresso

Crema di marroni al rum con gelato

La nostra Tarte tatin con gelato speziato

Panna cotta al pistacchio di Bronte

con salsa al cioccolato e nocciole

Botticella alla nutella

Canestrelli alla lupo di mare

€. 6,00

Semifreddo alla panera

I nostri canestrelli con bicchierino di passito

Purea di mele calda con calvados e gelato fiordilatte

Sorbetti con liquore

€. 5,00

Ananas al naturale

Sorbetto al limone

€. 4,00