

## *IL DOLCE FINALE*

*Le Sablè son fait* 8 €

*Sablè al sesamo nero con ganache al passion fruit, frutta e pepite di fondente*

*Red Velvet* 8 €

*Tortino rosso con ganache al gianduia, cottage cheese e lampone*

*Rosso mangiare (GF)* 8 €

*Mousse di fragole, namelaka di mandorle e lemon curd*

*Macchia mediterranea (GF)* 8 €

*Marmellata di pachino, panna cotta di burrata, cremoso all'olio EVO e pistacchio*

*Paris – Brest* 8 €

*Bigné con chantilly al cardamomo e composta di pesca bianca*

*La selezione di formaggi OperaViva (GF) 12 €*

## *I VINI DOLCI E PASSITI AL BICCHIERE*

### *BIANCHI*

- Zibibbo Liquoroso S/A di Angileri* 4 €
- Moscato d'Asti "Lumine" di Cà d'Gal 2017* 5 €
- Passito di Sicilia "Hira" 2013 di Colosi (moscato di Alessandria)* 5 €
- L'Angelico di Tollara 2010 (passito di malvasia di Candia)* 6 €

### *ROSSI*

- Frà Diavolo 2003 di Tollara (da uve bonarda appassite e stramature)* 6 €
- Porto Tawny "Butler Nephew & Co. Finest Reserve" di Christie's* 6 €
- Banyuls "Capbeart" S/A di Paul Herpe (grenache)* 6 €