

ZANZARA

“provoca piacere”

DOLCI

DOLCI

CAPRESE AL CIOCCOLATO TIEPIDA ^[3-7-8] panna montata - grandella di nocciole di Viterbo	10
IL NOSTRO TIRAMISÙ ^[1-3-7]	10
BAVARESE AL CACAO - NOCCIOLINE ^[3-7-8] caramello salato - riso soffiato	8
MONTBLANC ^[3-7] marron glacé - meringa - panna montata	8
PASTICCERIA SECCA FATTA IN CASA ^[1-3-7-8]	6
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	15
SORBETTO DEL GIORNO FATTO IN CASA	7

VINI DOLCI E FORTIFICATI

MOSCATO D'ASTI 2023 - Saracco - [5.5%] ^[PIEMONTE]	6
PASITHEA 2022 - Moscato Rosa, Girlan - [12.5%] ^[ALTO ADIGE]	7
AUR 2017 - Traminer, Ronco del Gelso - [13%] ^[FRIULI VENEZIA GIULIA]	7
RIES 2017 - Riesling, Marchesi di Montalto - [12.5%] ^[LOMBARDIA]	10
SAUTERNES 2019 - Sauvignon, Semillon, Chateau Piada - [14%] ^[FRANCIA]	10
PEDRO XIMENEZ "VINTAGE" 2021 - Ximénez Spínola - [12%] ^[SPAGNA]	10
RATAFIÀ DI NONNA ERMINIA - Aglianico, Di Meo - [36%] ^[CAMPANIA]	8

DEGUSTAZIONI

NOBILI BRANDY ITALIANI

25

DON VITTORIO Riserva 25 anni - Di Meo - [40°] ^[CAMPANIA]
VECCHIA ROMAGNA Riserva 18 anni - [43.8°] ^[EMILIA ROMAGNA]
VILLA ZARRI 18 anni - Millesimato 2002 - [49°] ^[EMILIA ROMAGNA]
affinato in barrique di Marsala Florio

WHISKY

40

ADELPHI PRIVATE STOCK

BOWMORE 15 anni - [53.5°]
MORTLACH 15 anni - [52.8°]
CAOL ILA 15 anni - [52.2°]

RON RHUM RUM

30

VIAGGIO ATTRAVERSO I TRE STILI DI RUM

MAESTRO RESERVA BRUGAL - [41.2°] ^[REPUBBLICA DOMINICANA]
RHUM BOLOGNE XO - [42°] ^[GUADALUPE]
APPLETON 21 anni - [45°] ^[GIAMAICA]

IL SERVIZIO PER OGNI FLIGHT È DI 20ML A PORZIONE PER UN TOTALE DI 60ML.

PER SCOPRIRE LA NOSTRA SELEZIONE COMPLETA DI SPIRITS,
VI INVITIAMO A CONSULTARE LA NOSTRA CARTA DEI DISTILLATI.

ATTENZIONE, I VINI CHE LAVORIAMO CONTENGONO SOLFITI.
PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

1 CEREALI - 2 CROSTACEI - 3 UOVO - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE E DERIVATI - 8 FRUTTA A GUSCIO -
9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 DIOSSIDO DI ZOLFO - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI