

Finales Dulces

La cena es un espectáculo, que tiene la necesidad de un buen final

Profiteroles

Buñuelo relleno de cremoso de chocolate fundente, chantilly con vainilla de Tahití, glaseado de cacao puro, frambuesas frescas 9,00€

01.03.05.06.07

Tarta de Tenerina

Tarta suave de chocolate y avellanas, salsa de mango y maracuyá, sorbete de mango y maracuyá, cremoso de avellanas 9,50€

01.03.06.07.08

Colomba / Panettone

Panettone acompañado de helado de crema inglesa, frambuesa y tierra de cacao 9,50€

01.03.06.07

Freschezza Estiva

Fruta macerada con azúcar de caña y menta, frambuesas heladas, Álpic de frutos rojos, sorbete de frambuesa, espuma de yogur, granizado de frutas y vodka, flores. 9,50€

06.07

Tiramisú

Bizcocho aromatizado con café, crema de mascarpone, cacao, corazón de chocolate negro 9,50€

01.03.06.07

Sorbete / Helado

Mono 5,50€ Bi 7,50€ Tri 9,00€

06.07 (sin lactosa pero con proteína de leche) / 01.03.05.06.07.08

IL CAFFÉ LAVAZZA

Espresso - 2,00€
Doppio - 3,50€
Ristretto - 2,20€

Macchiato - 2,20€
Caffé latte - 2,50€
Capuccino - 2,50€

Latte Macchiato - 2,50€
Caffé Freddo - 2,00€

Alérgenos

01 Gluten
02 Crustáceos
03 Huevo

04 Pescado
05 Frutos Secos
06 Soja
07 Lactosa
08 Fruto de cascara

09 Apio
10 Mostaza
11 Sésamo
12 Sulfitos
13 Moluscos

Cocktails

Sorgere del Sole

Martini Vibrante, fruta de la pasión y clementina fresca. Perfil dulce-ácido, con final cítrico y refrescante. Sin alcohol. 10,00€

Spritz 0,0

Martini Vibrante, frutos rojos especiados y soda frutal. Fresco, afrutado y con amargor ligero. Sin alcohol. 10,00€

Sangría Italiana

Amaro Montenegro, martini rubino, chinotto, pomelo y Moscato. Fresca, ácida y aromática, con notas vínicas. 9,00€

Espresso alla Pera e Pedro Ximénez

Grey goose a la pera, café cold brew, Borguetti y espuma de PX. Dulce, cremoso y con final vínico. 10,00€

Cuban Spritz

Santa teresa, cordial de ortiga y menta, Bonanto y cacao. Ácido, herbal y con sutil amargor. 10,00€

Piccola Diavola

Grey goose, tomate pera, limón y salsa especiada Sestogusto. Afrutado, umami y ligeramente picante. 15,00€

Pomodoro Speziato

Tomate, albahaca y limón con matices especiados. Herbal, fresco y umami. Sin alcohol. 7,50€



Vermú Blanco

Vermut Martini ambrato infusionado con ciruela, italicus y mezcla de amaros italianos. Vínico, afrutado y equilibrado. 7,50€

Vermú Rojo

Vermut Martini rubino con laurel, naranja y bitter de nuez con mezclas de amaros italianos. Vínico, especiado y herbal. 7,50€

Galileo

Bombay shapphire, cordial de orégano y agua de tomate. Fresco, herbal y vegetal. 10,00€

Basilico e Pino

Bombay shapphire, cordial de albahaca y pino. Verde, balsámico y refrescante. 10,00€

Paloma al Peperoncino

Patron silver, pomelo y cordial picante. Fresca, cítrica y vibrante. 10,00€

Fiero Banana

Spritz Martini Fiero, banana y vino espumoso rosado. Frutal, ácido y con dulzor ligero. 10,00 €

Hugo di Mango Spritz

St. Germain, mango, Cocchi blanco y soda de mango. Floral, afrutado y fresco. 10,00€

Colada Spritz

Dewar's 12, piña, tomillo, agua de coco carbonatada y Moscato. Tropical, fresco y chispeante. 10,00€