

La carta dei dessert:

Il semifreddo al cioccolato bianco, coulis di fragole e i crumble di frolla 8€
Un bicchiere di Sauternes Chateau de Sainte Helene 6€

Il bicchiere con l'ananas caramellato, la mousse al mascarpone e vaniglia, il sorbetto all'ananas 9€
Un bicchiere di Picolit docg Az. Agricola Zorzetting 6€
Un bicchiere di Moscato passito d'Asti "Ampicò" Ruris 4€

La cremè brulé profumata al limone verde con la torta al cocco e il bouquet di frutta fresca 8€
Un bicchiere di Passito di Pigato "La vecchia Cantina" 6€

Il vacherin meringato con il gelato alla vaniglia, la zuppeta di fragole e mirtilli e la panna chantilly 9€
Un bicchiere di Pineaut des Charant (vino liquoroso ripassato nelle botti del Calvados) 7€

La crostatina tiepida della Valbormida ripiena di ricotta, uvetta e cioccolato, sulla salsa alla vaniglia e il gelato Malaga 9€
Un bicchiere di Porto Quinta do Têdo 5€

Lo sformato caldo al cioccolato amaro con il suo cuore morbido, la salsa al caffè e il buon gelato Moka 9€
Un bicchiere di Barolo Chinato Marcarini 5€
Un bicchiere di Sherry Don Pedro Ximenez Williams & Humbert 5€

Il mangia e bevi con il marron glacé, il rhum Matusalem e la panna fresca.
I piccoli biscotti del nostro pasticciere 9€

La gelateria artigianale:

Il sorbetto alla fragola e vodka 6€
Il sorbetto alla mela verde e Calvados 6€
Il sorbetto limone e rhum Matusalem 6€
La coppa mista 7€
L'affogato con il caffè "Gold" Pasqualini 7€

I caffè:

<i>Pasqualini miscela gold Arabica</i>	2€
<i>La genovese- origine unica- Jamaica Blue Mountain</i>	4€
<i>La genovese- origine unica- Brasile</i>	3€
<i>La genovese- origine unica- Guatemala</i>	3€
<i>La genovese- origine unica- Kenya</i>	3€

The e tisane:

3€

I distillati:

In cantina sono conservate numerose bottiglie di grappe, rhum, whisky e distillati di diverse annate che il nostro staff sarà lieto di presentarvi e servirvi

Gli Amari :

è a vostra disposizione una vasta scelta di amari, mirto e limoncino