



## DOLCI

€ 5

Tutti di nostra produzione, gelato compreso!

- Crema caramellata alla liquerizia 
- Torta soffice ai fichi 
- Biancomangiare alle mandorle, pere cotte al vino rosso 
- Millefoglie *scomposta*
- Biscotto al cioccolato, bavarese, confettura di more
- La nostra sbrisolona, gelato allo zabaione
- La nostra sbrisolona con vendemmia tardiva Cristina € 9
- Centrifuga ghiacciata alla mela verde € 3  
 

## PASSITI e VINI DA DESSERT



Benaco Bresciano igt **Passito** 2015  
Pilandro

*Turbiana, Chardonnay*  
0,50L € 28  
bicch. € 5

Piemonte doc Moscato **Montesanto**  
Vigneti Brichet  
€ 16

Vendemmia tardiva **Passvm**  
Cobue  
*Tuchì, vitigno storico di San Martino della Battaglia*  
0,50L € 29

Vendemmia tardiva **Cristina**  
Roeno  
*Pinot grigio, Chardonnay,  
Traminer Aromatico, Sauvignon*  
0,375L € 32  
bicch. € 9

Dalla limonaia LA MALORA di Gargnano...



**Limoncino**

Con infusione di bucce di limoni verdi

€5

**Arancino**

Con infusione di bucce di arance amare

€5

## CAFFETTERIA

Caffè, caffè macchiato  
e decaffeinato

€ 1,50

Caffè MONORIGINE Nespresso

€ 2

*Espresso Origin India: intenso e speziato.*

*Espresso Origin Brasil: dolce e vellutato.*

*Lungo Origin Guatemala: deciso e profondo.*

Caffè corretto

€ 1,80

Orzo e ginseng

€ 1,50

Cappuccino

€ 2

Thè caldo

€ 2



## LIQUORI e DISTILLATI

Grappa morbida/secca Poli	€ 4
Grappa stravecchia "Le diciotto lune" Marzadro	€ 4,50
Distillato di pere o lamponi Poli	€ 4,50
Elisir camomilla Poli	€ 4,50
Anesone Triduo Tassoni	€ 3,50
Cordiale al cedro Tassoni	€ 3,50
Amaro Zerotrenta	€ 3,50
Amaro Zerotrenta Barrique	€ 4,50
Amaro Tassoni/Vaca Mora Poli	€ 3,50
Rum Zacapa 23	€ 6,50
Gin Poli	€ 4,50
Single Malt Scotch Whisky Benromach 10 anni	€ 6,50
Single Malt Scotch Whisky torbato Connoisseurs choise	€ 6,50
Cognac François Peyrot	€ 4,50
Superalcolico da correzione	€ 3,50

Giare Amarone 41% vol.

€5

*Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 500 litri di vinacce del vino Amarone (Corvina, Rondinella e Molinara). Vellutata e persistente.*



Giare Chardonnay 45% vol.

€5

*Grappa da monovitigno Chardonnay, invecchiata 36 mesi in piccole botti di Rovere da 225 litri. Morbida e asciutta.*



Giare Gewürztraminer 41% vol.

€5

*Grappa da monovitigno Gewürztraminer, invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 1000 litri. Delicata e armonica.*



Olia del Garda      40% vol.      €4

*Infusione di olive in grappa proveniente da un'antica ricetta nata sul Lago di Garda. Liquore ottenuto da un periodo di 40-50 giorni di macerazione a freddo. Amaro e fruttato.*



Fieno      40% vol.      €4

*Liquore ottenuto dall'infusione di fieno in puro alcol e una successiva ridistillazione del fieno utilizzato in precedenza. Un concentrato di montagna che ci ricorda la natura ad ogni sorso. Delicato, aromatico.*



Zirmol      30% vol.      €4

*Infusione di germogli e pigne di Cirmolo delle Dolomiti in grappa. Liquore ottenuto da un periodo di 30 giorni di macerazione a freddo. Balsamico, aromatico.*





# Al cortile del gelso

... non un qualsiasi ristorante