



## LE NOSTRE GOLOSITA'

Tutte di nostra produzione, gelato compreso!

€ 6

- o Crema caramellata alla liquerizia 
- o Torta Salò  
[base frolla, ripieno morbido con mandorle e limone]
- o Il cremino del cortile   
[mousse fondente, bavarese alle nocciole, croccante di nocciole]
- o Gelato al biscotto caramellato
- o La nostra sbrisolona,  
con gelato al fiordilatte  
o con vendemmia tardiva Cristina

€ 9

Centrifuga ghiacciata ai cachi

  € 4



VEGANO



NO LATTOSIO



NO GLUTINE



VEGETARIANO

## VINI IN ACCOMPAGNAMENTO



Piemonte doc Moscato **Montesanto**

Vigneti Brichet

€ 16

Vendemmia tardiva **Cristina**

Roeno

*Pinot grigio, Chardonnay,  
Traminer Aromatico, Sauvignon*

0,375L € 32

bicch. € 9

**Dulcis in fundo**, vino rosso aromatizzato

Vigneti Brichet

bicch. € 5

**Dulcis in fundo**, Moscato liquoroso

Vigneti Brichet

bicch. € 5

E DALLA LIMONAIA LA MALORA di GARGNANO...



**Limoncino**

Con infusione di bucce di limoni verdi

€ 5

**Arancino**

Con infusione di bucce di arance amare  
e arance verdi dolci

€ 5

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.*



## CAFFETTERIA

Caffè, caffè macchiato e decaffeinato	€ 1,50
Caffè MONORIGINE	€ 2
<i>Espresso Origin India: intenso e speziato.</i>	
<i>Espresso Origin Brasil: dolce e vellutato.</i>	
<i>Lungo Origin Guatemala: deciso e profondo.</i>	
Caffè corretto	€ 1,80
Orzo e ginseng	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Thè caldo	€ 2,50



## LIQUORI e DISTILLATI

Grappa morbida o secca Poli	€ 4
Grappa di Marzemino Tenuta La Vigna	€ 4
Grappa stravecchia "Le diciotto lune" Marzadro	€ 5
Distillato di pere o lamponi Poli	€ 4,50
Elisir camomilla Poli	€ 4,50
Anesone triduo, cordiale al cedro, amaro Tassoni	€ 4
Amaro Zerotrenta	€ 4
Amarissimo Zerotrenta	€ 5
Cadello 88 [spirito tradizionale]	€ 5
Rum Zacapa 23	€ 8,50
Gin Poli	€ 4,50
Glen Grant single malt scotch whisky 10 anni	€ 8
Laphroaig Islay single malt scotch whisky 10 anni [torbato]	€ 8
Cognac François Peyrot	€ 4,50
Superalcolico da correzione	€ 3,50