



 Crema caramellata alla liquerizia 

 Caramelised liquorice cream


 Karamellisierte Lakritzcreme


 Gelato alla banana, cacao e fondente 




 Banana ice cream, cocoa and dark

 Banane Eis, Kakao und dunkles

 Il cremino del cortile [mousse fondente, bavarese alle nocciole, croccante di nocciole] 

 Il cremino del cortile [fondant mousse, hazelnut Bavarian cream, hazelnut brittle]


 Il cremino del cortile [Fondant-Mousse, bayerische Haselnusscreme, Haselnusskrokant]

 Centrifuga ghiacciata al passion fruit   € 5


 Iced passion fruit centrifuge

 Geeiste Passionsfrucht-Zentrifuge

 *Frozen product at the origin

 *Gefrorenes Produkt am Ursprung

 ** Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact

 ** Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten

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

€ 5

Con infusione di bucce di limoni verdi

Arancino

€ 5

Con infusione di bucce di arance amare
e arance verdi dolci

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

Al cortile del gelso



...non un qualsiasi ristorante