



 Crema caramellata alla liquerizia 

 Caramelised liquorice cream


 Karamellierte Lakritzcreme

 Torta Salò [base frolla, ripieno morbido con mandorle e limone] 

 Salò cake [short pastry base, soft filling with almonds and lemon]


 Salò-Kuchen [Mürbeteigboden, weiche Füllung mit Mandeln und Zitrone]


 Gelato al biscotto caramellato

 Caramelised biscuit ice cream

 Karamellisiertes Kekseis

 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]

 La nostra sbrisolona, con gelato al fiordilatte o con vendemmia tardiva Cristina € 9

 Our sbrisolona, with fiordilatte ice cream or late harvest Cristina


 Unsere Sbrisolona, mit Fiordilatte-Eis oder Spätlese Cristina

 Centrifuga ghiacciata ai cachi   € 4


 Iced persimmon centrifuge

 Geeiste Kakipflaumen-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

Giare Amaronè 41% vol. € 5

Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 500 litri di vinacce del vino Amaronè (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