

 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**

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. € 6

*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. € 6

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



Giare Gewürztraminer 41% vol. € 6

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



Olia del Garda 40% vol. € 5

*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. € 5

*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. € 5

*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

Amaro Tassoni, Amaro Montenegro, Vecchio Amaro Del Capo	€ 4
Amaro Zerotrenta	€ 5
Amarissimo Zerotrenta	€ 6
Vecchia Romagna, Branca Menta, Sambuca, Baileys	€ 4
Grappa morbida o secca Poli	€ 4
Grappa di Marzemino Tenuta La Vigna	€ 4
Grappa stravecchia Le diciotto lune Marzadro	€ 5
Gin Marconi 46 Poli	€ 6
Cognac François Peyrot	€ 5
Rum Zacapa 23	€ 9
Glen Grant single malt scotch whisky 10 anni	€ 8
Laphroaig Islay single malt scotch whisky 10 anni [torbato]	€ 8