



## *I nostri dolci oggi*

<b>Panna cotta</b>	€ 6,00
<b>Bonet</b> <i>Chocolate and amaretti pudding</i>	€ 6,00
<b>Torta di nocciole con crema fredda di zabaione e calice di moscato d'Asti</b> <i>Hazelnuts cake with cold zabaione cream and glass of Moscato d'Asti</i>	€ 9,00
<b>Semifreddo al pistacchio e croccante alla nocciola</b> <i>Parfait with crispy and pistacchio</i>	€ 6,00
<b>Crema cassonade alla vaniglia Bourbon</b> <i>Crème brûlée</i>	€ 6,00
<b>Frolla di seirass con composta di arance e gelato alla vaniglia</b> <i>Seirass cheese cake with oranges and vanilla ice-cream</i>	€ 6,00
<b>Selezione di sorbetti: limone, mandarino tardivo di Ciaculli e uva fragola</b> <i>Selection of sherbet : lemon, Ciaculli tangerine and wild berries</i>	€ 6,00

\*\*\*

## *Proposte Vini dolci al bicchiere*

Moscato d'Asti '21	€ 3,50
Moscato Passito "La Bella Estate" '18 - Terre Da Vino - Barolo	€ 5,50
Barolo Chinato	€ 5,50
Brachetto Passito "Pian dei Sogni" '18 - Forteto della Luja - Loazzolo	€ 7,00
Liquore al Cacao "Ananda" - Selezione A. Bocchino - Costigliole d'Asti	€ 4,50
Moscato Rosa "Praepositus" '18 - Abbazia di Novacella - Varna	€ 7,50
Malvasia delle Lipari Passito '19 - Hauner-S. Marina Salina	€ 7,50
Sauternes '16 - Chateau Roumieu - Barsac	€ 6,00
Don P.x. Gran Reserva Montilla Moriles '94 Bodegas T. Albalà-Aguilar de la Fra	€ 7,00




Coperto € 1,50

## *Antipasti*

**Baccalà mantecato con patate**  
*Cod fish with potatoes*

€ 9,50

**Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda**   
*Lard, sausage from Bra and raw mea*

€ 9,50

**Vitello Tonnato**   
*Vitello Tonnato*

€ 9,50