

DESSERT

Panna cotta Basilico & Limone panna cotta infusa al basilico con fresco gel al limone - <i>Basil-infused panna cotta topped with a zesty lemon gel</i>	€6,00
da abbinare con <i>Genepy</i> , Elisir alpino dal gusto intenso e leggermente amaro to pair with <i>Genepy</i> , Alpine herb Elixir with an intense, slightly bitter taste	+€3,50*
Cheesecake al caffè cremosa, al profumo di caffè e con scaglie di cioccolato fondente - <i>Creamy coffee-scented cheesecake topped with dark chocolate shavings</i>	€6,00
da abbinare con <i>Vermouth rosso Cocchi</i> , torinese, profumato, sentori di cacao e agrumi to pair with <i>Turin's Vermouth Cocchi</i> , fragrant, with hints of cocoa and citrus	+€5,50*
Millefoglie Chantilly & Fragole sottili lingue di gatto artigianali con crema chantilly e fragole fresche - <i>Crispy biscuits layered with velvety Chantilly cream and fresh strawberries</i>	€6,00
da abbinare con <i>Barolo Chinato</i> , vino da meditazione con china e spezie to pair with <i>Barolo Chinato</i> , meditation wine with china bark and spices	+€7,00*
Tarte Tatin di pesche pesche caramellate su sfoglia croccante con gelato alla vaniglia - <i>Caramelized peach tart with Madagascar vanilla ice cream</i>	€6,00
da abbinare con <i>Vermouth bianco Carlo Alberto</i> , vino aromatico fresco e persistente to pair with <i>White Vermouth Carlo Alberto</i> , aromatic wine, fresh and lingering	+€7,00*

** L'abbinamento vino/distillato ha un costo aggiuntivo rispetto al prezzo del dessert

** The suggested wine/spirit pairing is an extra delight, not included in the dessert's cost

PIEMONTE		I CLASSICI	
VINI DA DESSERT		VINI DA DESSERT	
Barolo Chinato - Cappellano	€7,00	Porto Tawny - Don Pablo	€5,00
Erbaluce Passito - Macellio	€5,00	AMARI	
Moscato Passito - Gozzelino	€5,00	Mirto	€3,50
AMARI		Limoncello	€3,50
Genepy	€4,00	Amaro del Capo	€4,00
Larice	€4,00	Braulio	€4,00
San Simone	€4,00	Di Saronno	€4,00
Amaro di erbe SS24	€4,00	Sambuca	€4,00
Amaro Amaròt	€4,50	Jagermeister	€4,00
Bordiga Riserva St.Hubertus	€5,00	Montenegro	€4,00
		Jefferson	€4,50

DIGESTIVI & DISTILLATI

VERMOUTH		GRAPPE	
Martini (rosso/bianco)	€4,00	Grappa di Cortemilia (Moscato, Nebbiolo, Piemontesina)	€4,50
Carpano	€4,00	Grappa di Dolcetto - Pertinace	€5,00
Punt e mes	€4,00	Grappa di Barbaresco - Pertinace (gialla, bianca)	€5,00
Cocchi	€5,50	Grappa di Barolo - Marolo	€7,00
Doragrossa	€5,50	Grappa del Padre - Marolo	€7,00
Carlo Alberto (rosso/bianco dolce)	€7,00		
WHISKY / DISTILLATI		RUM / VODKA	
SCOTCH		Pampero Anejo Special - Venezuela	€3,50
Laphroaig 10y	€8,00	Malteco 10y - Panama	€5,00
Ardbeg 10y	€10,00	Zacapa 23y - Guatemala	€10,00
Talisker 10y	€10,00	Trois Rivieres Cuvee du Moulin - Martinique	€8,00
WHISKY		
Nikka from The Barrel (JAP)	€11,00	Moskovskaya	€4,50
BOURBON		Belvedere	€6,00
Bulleit Kentucky Reserve 10y (USA)	€9,00		
ALTRI DISTILLATI			
Baileys	€5,00		
Chartreuse	€8,00		
Cognac Peyrot (pere williams)	€6,00		
Pastis	€5,00		