**La carta dei dessert:**

Tiramisù a modo nostro…

Il bicchiere, la mousse al mascarpone, il morbido biscotto e la glassa ciocco-caffè.

Le piccole lingue di gatto 9

Un bicchiere di Porto Quinta do Tedo 5

Pina colada ice cream… parfait al cocco, ananas fresco e gelato, poco rhum agricolo 9

Un bicchiere di rum J.Bally 8

“Panera” il dolce ghiacciato al caffè della tradizione Genovese, la salsa alla vaniglia e piccole Melighe fatte in casa 9 Un bicchiere di Sherry Pedro Ximénez Williams & Humbert 5

Un bicchiere di Passito di Pigato “Nicol”az.agr. Massimo Alessandri 9

“Montelimar glacè” semifreddo al miele con frutta secca, marron glacè su gel al mandarino 9

Un bicchiere di Moscato d’Asti passito vendemmia tardiva “Piasì” Dante Rivetti 4

Torta tiepida di nocciole I.G:P Piemonte , crema gianduja e buon gelato alla nocciola 9

Un bicchiere di Pineau des Charentes ( blend di vino liquoroso e Cognac stagionato in botte 5 anni) 6

Crostatina ripiena di mandorle e pinoli , salsa al caramello salato e gelato pralinato 9

Un bicchiere di Picolit docg Az. Agricola Zorzetting 6

Un bicchiere di Recioto di Soave passito Sartori 3

Tatin di pere, sablè alla nocciola, cremoso al cioccolato. Gelato al cioccolato 9

Un bicchiere di Sauternes Chateau de Sainte Helene 6

Mangia e bevi con il marron glacé, il rhum Matusalem e la panna montata.

La piccola pasticceria di nostra produzione 9

**La gelateria artigianale:** selezione di gelati stagionali gusti frutta o creme 8

**I caffè:**

Pasqualini miscela Gold Arabica 2

La genovese- origine unica- Jamaica Blue Mountain 4

La genovese- origine unica- Brasile 3

La genovese- origine unica- Guatemala 3

La genovese- origine unica- Kenya 3

Orzo e biologico 2

Ginseng biologico 2