**La carta dei dessert:**

Tiramisù a modo nostro…

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

La pallina di gelato moka 10

Un bicchiere di Porto Quinta do Tedo 5

Semifreddo allo zabaione di passito di Pigato, piccole melighe e composta di mele e zafferano 10

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

Un bicchiere di Recioto di Soave passito Sartori 4

Pina colada ice cream… semifreddo al cocco, ananas fresco e gelato, poco rhum agricolo 10

Un bicchiere di rum J.Bally 8

“Montelimar glacè” il semifreddo al miele con frutta secca, marron glacè e gel al mandarino 10

Un bicchiere di Moscato d’Asti passito vendemmia tardiva “Piasì” Dante Rivetti 5

Sablè alle pere, cremoso al cioccolato fondente, caramello salato, gelato pralinato 10

Un bicchiere di Picolit docg Az. Agricola Zorzetting 7

Un bicchiere di Sauternes Chateau de Sainte Helene 6

Torta tiepida di nocciole I.G.P Piemonte, crema gianduja e buon gelato alla nocciola 10

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

Bonet di amaretti e cioccolato, panna montata, amaretto di Sassello e salsa al rum 10

Un bicchiere di Sherry Don Pedro Ximenez Williams & Humbert 5

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

La piccola pasticceria di nostra produzione 10

**La gelateria artigianale:**

Selezione di gelati stagionali gusti frutta o creme 9

**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 biologico 2

Ginseng biologico 2