

•ERA•

leggerezza da condividere.

*Menù
Dolci, Vini da Dessert e Grappe*

L'ERA DEL DOLCE

"La conclusione di una buona cena raggiunge il suo apice nel momento del dessert"

GELATI DELL'OTTOCENTO 7,00

Tra un gusto e l'altro, passeggiando nella storia.

RICORDI DI STENDHAL

Gelato con mandorle di Toritto 🌻, vaniglia bourbon, scorza di limone e riduzione di capelvenere.

🍷 Consigliamo: Malvasia Passito, 2016 +6,00

SORBÈTT BRÛLÉ

Gelato alla crema monzese con caramello.

🍷 Consigliamo: Pedro Ximenez Triana +7,00



SORBÈTT D'ALMERRIN

Gelato alla crema monzese con riduzione di Sherry.

🍷 Consigliamo: Malvasia delle Lipari DOC, 2014 +6,00



GELATI CLASSICI 6,00

Pura semplicità.

FIOR DI PANNA

🍷 Consigliamo: Pedro Ximenez Triana +7,00

CREMA MONZESE

🍷 Consigliamo: Malvasia Passito, 2016 +6,00

CIOCCOLATO VENEZUELA 75%

🍷 Consigliamo: Malvasia delle Lipari DOC, 2014 +6,00

PISTACCHIO

🍷 Consigliamo: Moscato d'Asti, 2018 +5,00

FRUTTA E LA SUA STAGIONE

Chiedi al nostro staff le novità del mese.

🍷 Consigliamo: Moscato d'Asti, 2018 +5,00

DOLCI AL PIATTO

C'è sempre tempo (per lasciarsi tentare)

8,00

ZABAIONE E SBRISOLONA

Sbrisolona di mais farina bona 🌻, gelato alla crema, mandorle di Toritto pralinate 🌻, crema pasticcera e crema allo zabaione.

🍷 Consigliamo: Recioto delle Valpolicella, 2012 +6,00

ERAMISÙ, CREALO TU

Componi il tuo dolce come preferisci, sarà divertente!

Pan di Spagna al cioccolato, crema di mascarpone, cremoso al cioccolato, sfera di caffè e gelato al caffè bianco.

🍷 Consigliamo: Malvasia Passito, 2016 +6,00



VERTIGO

Cremoso al cioccolato bianco e yogurt, cioccolato bianco fuso, crumble croccante, granita al mandarino, riduzione di mandarino e gelato fior di panna.

🍷 Consigliamo: Moscato d'Asti, 2018 +5,00

MONTBLANC

Biscotto alla castagna, spuma di mandorle, marmellata ai frutti di bosco, scaglie di meringhe bianche e nere e gelato alla castagna.

🍷 Consigliamo: Malvasia delle Lipari DOC, 2014 +6,00

MELE CAMELATE E SABLÉ

Sablé croccante, crema pasticcera, mele tiepide caramellate e gelato al fior di panna.

🍷 Consigliamo: Pedro Ximenez Triana +7,00

EDIZIONE LIMITATA

La selezione delle nostre specialità, da non lasciarsi sfuggire...

TORTA CANNONCINI

Cannoncini di pasta sfoglia in verticale con crema pasticcera e frutta fresca. 8,00

🍷 Consigliamo: Moscato d'Asti, 2018 +5,00



DÉJÀ VU

Mini torte gelato da passeggio ai gusti: delizia al limone, sacher e tatin di mele. 5,00 cad. | menù degustazione: 12,00 (3 pezzi) (Chiedi ai nostri ragazzi i gusti del giorno).

🍷 Consigliamo: Recioto delle Valpolicella, 2012 +6,00

BONBON GELATI

Mini biscotti gelato ai gusti: Mandarino, Twix, caffè bianco, fiordilatte. 3,50 cad. | menù degustazione: 9,00 (3 pezzi) (Chiedi ai nostri ragazzi i gusti del giorno).

🍷 Consigliamo: Malvasia Passito, 2016 +6,00

VINI DA DESSERT

La giusta compagnia di classe per il tuo dolce



PEDRO XIMENEZ TRIANA | S.A.

Viejo Hidalgo

Regione **SPAGNA** Vitigni **SHERRY**

Triana è uno dei vini più dolci disponibili, persino abbinabile ad un buon gelato. Il naso è bombardato da sentori di uva passa e fichi secchi, con note di caramello e nocciole tostate. Al palato è dolce e ricco, una vera goduria per gli amanti dei sapori dolci.

7,00 a calice



MALVASIA PASSITO | 2016

Az. Agricola Il Negrese

Regione **EMILIA ROMAGNA** Vitigni **MALVASIA DI CANDIA**

Nel bicchiere si presenta di colore ramato intenso, limpido, brillante. Profumi di pesca e albicocca e in bocca molto aromatico, dolce senza esagerazioni e con una punta piacevolmente amarognola che rinfresca la bocca.

6,00 a calice



MOSCATO D'ASTI | 2018

Az. Rizzi

Regione **PIEMONTE** Vitigni **100% MOSCATO D'ASTI**

Il colore si presenta di bella intensità cromatica, profumo fragrante e aromatico con piacevoli sfumature fiorite e note di frutta. Il sapore è dolce e in equilibrio con il basso contenuto alcolico e con la lieve acidità, che conferisce a questo moscato una piacevole freschezza.

5,00 a calice



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA | 2012

Soc. Agricola Corte San Benedetto

Regione **VENETO** Vitigni **60 % CORVINA VER. - 20 % CORVINONE - 20 % RONDIN**

Il colore si presenta rosso rubino carico ed al naso ha sentori di fruttato in particolar modo lampone, amarena, ciliegia, prugna e susina. Il sapore è pieno, corposo, armonico, rotondo, caldo, ricco di carattere e freschezza.

6,00 a calice



MALVASIA DELLE LIPARI DOC "TERZA ESPRESSIONE" | 2014

Az. Agricola Pollastri Mauro Samuele

Regione **SICILIA** Vitigni **95 % MALVASIA DELLE LIPARI - 5% CORINTO NERO**

Il colore è giallo ambrato molto intenso, con unghia dorata. Il profumo è molto intenso con note di albicocca, fichi, frutta secca. Al palato rimane suadente, pieno, robusto e sapido. Vino passito dai profumi intensi e dagli aromi intriganti, pieno, caldo e con un finale incredibilmente sapido.

6,00 a calice

GRAPPE E LIQUORI

Prenditi un momento di meritata riflessione

GRAPPA DI TRAMINER

Capovilla

Gradazione **41% VOL**

Grappa dal colore cristallino, con profumo di aromi freschi e primaverili di cedro, lime, erbe, spezie e fiori. Gusto ricco, quasi resinoso, con note di gelsomino e pepe, con finale lungo floreale e agrumato.

8,00 a calice

GRAPPA DI MOSCATO GIALLO

Capovilla

Gradazione **41% VOL**

Una grappa dal colore cristallino. Profumo denso e ricco, con note di agrumi, frutta gialla e pere. Gusto delicato e aromatico, con sentori di menta, salvia, rosmarino e finale lungo e vinoso.

7,00 a calice

CHARDONNAY RISERVA 18 MESI

Borgo Antico San Vitale

Gradazione **41% VOL**

Una grappa nobile, impreziosita dalla maturazione per 18 mesi in barriques di rovere. Colore ambrato con venature dorate. La calda nota alcolica esalta gusti e profumi che spaziano dal tabacco alla vaniglia. Una grappa da meditazione.

6,00 a calice

AMARETTO GOZIO

Borgo Antico San Vitale

Gradazione **24% VOL**

Il profumo ed il gusto delle mandorle emergono dalle delicate e dolci note aromatiche di questo antico liquore. Design innovativo, elegante ed originale per un prodotto che conserva le sensazioni e le caratteristiche di un tempo.

5,00 a calice

GRAPPA DI BAROLO

Capovilla

Gradazione **44% VOL**

Grappa dal colore cristallino. Profumo intenso con note di frutta di bosco e fiori profumati. Gusto corposo e strutturato, speziato e balsamico, con lungo finale.

7,00 a calice

GRAPPA DI AMARONE

Capovilla

Gradazione **41% VOL**

Grappa dal colore limpido e trasparente, con note di ciliegia, violetta, prugna, lampone e un finale di nocciola e fragola. Morbida, equilibrata e persistente.

7,00 a calice

CAPOVILLA DISTILLATI

CAPOVILLA
DISTILLATI

Vittorio Capovilla è riconosciuto come uno dei migliori distillatori al mondo.

Vittorio, meccanico emigrante prima e tecnico in una delle maggiori ditte produttrici di materiali per enologia poi, decide trent'anni fa di dedicarsi anima e corpo alla distillazione. Per farlo sceglie di seguire la sua più grande passione: la frutta. Comincia a ricercare in maniera assidua e maniacale le più disparate varietà di frutta in via di estinzione: dalla Romania al Vesuvio, dalla Val Venosta allo Champagne.

***Tecnica e passione al servizio della natura**, così da estrarre il meglio da ogni frutto. La **ricerca della purezza** porta Vittorio alla consapevolezza di cercare i frutti migliori, in quanto solo da questi è possibile ottenere un distillato assolutamente unico. Oggi la frutta con cui produce i suoi distillati cerca di coltivarla nei terreni della sua distilleria. 4 ettari di coltivazioni di proprietà, dove i frutti vengono selezionati uno ad uno, solo quando è raggiunto il giusto grado di maturazione: questo **processo produttivo di alta qualità** rende i distillati di Capovilla unici nel loro genere, capaci di sprigionare sapori naturali, andati ormai perduti. Il risultato sono grappe e distillati purissimi, da veri intenditori.*

BORGO ANTICO SAN VITALE



BORGO ANTICO SAN VITALE
Distilleria in Franciacorta

*Nel complesso di S. Vitale si sono susseguiti secoli di storia, che oggi rivivono non solo nei caratteristici edifici storici, ma anche nella nuova, suggestiva **distilleria artigianale**, dove è possibile assistere al processo della distillazione.*

*Punto d'incontro di **antiche tradizioni, artigianalità e moderni percorsi culturali e di ricerca**, sede di moderni apparati della distillazione e insieme esposizione di antichi alambicchi. L'ampia cantina, caratterizzata dal soffitto a volte su colonne, per l'invecchiamento della grappa in botticelle di rovere, completa l'**atmosfera alchemica** di questo prezioso luogo.*

DICONO DI NOI

GAMBERO ROSSO

La prima e unica pizzeria di Monza sulla Guida "Pizzerie d'Italia" del Gambero Rosso.

"Oltre alle pizze qui si viene per assaporare un'idea, un'armonia di sapori frutto di un pensiero, accompagnati e impreziositi da un impasto che diventa complice di proposte golose e originali".

BI-DUE

"Cinque Sensi, Passeggiata nel Parco di Monza: il bosco nel piatto. È una pizza 3D, tocca tre sensi: vista, udito, olfatto".

IL GASTRONAUTA

"Non è sempre la solita pizza, da Era la pizza è cosa seria" - Davide Paolini.

archiportale

"Da fabbrica di cappelli a raffinata pizzeria gourmet".

COBBIESE DELLA SERA

"La pizza dell' "alchimista" con l'estratto di gelso".

IL GIORNO

"Evoluzione Ricerca, il pallino dello Chef".

IDENTITÀ GOLOSE

"Gorlani propone pizze gastronomiche di altissima qualità".

il Giornale

"Era Pizza aperta da uno studioso di farine che riesce a renderla leggerissima ma di gran gusto" - Ivan Zazzaroni.



Servito in 4 fette condite singolarmente,
da gustare soli o in compagnia



Servito in 8 fette condite singolarmente,
da gustare soli o in compagnia



Presidio Slow food

Allergeni e loro derivati:

Il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione per ogni chiarimento relativo agli allergeni presenti nelle nostre proposte.

Si prega di avvisare in caso di intolleranze o allergie e vi sarà fornito il menù completo di tutti gli allergeni presenti.