

•ERA•

la Pizza e gli altri Mille piaceri

Menù Dolce

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

8,00

C'è sempre tempo (per lasciarsi tentare)

ZABAIONE E SBRIOLONA

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

VERTIGO

Fragole fresche, cremoso di cioccolato bianco e yogurt, cioccolato bianco fuso, granita di fragola e passion fruit, cremoso alla fragola e gelato al fior di panna.

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

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



MERINGHERA

Meringa, curd al limone, crumble croccante e cremoso alle fragole.

🍷 Consigliamo: Pedro Ximenez Triana +7,00

CIOCCOLATO NEL BOSCO

Cremoso al cioccolato fondente, marmellata ai frutti di bosco, cioccolato salato, crumble croccante, tegole di cioccolato e gelato al lampone.

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

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.

7,00 a calice

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 nocchie tostate. Al palato è dolce e ricco, una vera goduria per gli amanti dei sapori dolci.



MALVASIA PASSITO | 2016

6,00 a calice

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.



MOSCATO D'ASTI | 2018

5,00 a calice

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.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA | 2012

6,00 a calice

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.



MALVASIA DELLE LIPARI DOC "TERZA ESPRESSIONE" | 2014

6,00 a calice

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.

GRAPPE E LIQUORI

Prenditi un momento di meritata riflessione

GRAPPA DI TRAMINER

8,00 a calice

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.

GRAPPA DI MOSCATO GIALLO

7,00 a calice

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.

CHARDONNAY RISERVA 18 MESI

6,00 a calice

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.

AMARETTO GOZIO

5,00 a calice

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.

GRAPPA DI BAROLO

7,00 a calice

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.

GRAPPA DI AMARONE

7,00 a calice

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.