

## **COFFEE COCKTAIL**

<b>Apple Irish Coffee</b>	<b>Euro 8</b>
Bayleys Irish Cream, Coldbrew, Apple Brandy, Yellow Chartreuse	
<b>Irish Coffee</b>	<b>Euro 7</b>
Irish Whiskey, Double Espresso, Cream	
<b>Espresso Martini</b>	<b>Euro 7</b>
Vodka, Espresso, Coffee Liqueur, Simple Syrup	
<b>Dublin Pick Me Up</b>	<b>Euro 7</b>
Irish Whiskey, Espresso, Espresso Liqueur, Cream	

## **DISTILLATI**

<b>Grappa Bianca da vinacce di Amarone</b>	<b>Euro 4</b>
40%. Fratelli Brunello Distillatori dal 1840	
<b>Grappa Scura Riserva</b>	<b>Euro 5</b>
40%. Fratelli Brunello Distillatori dal 1840 Da vinacce di Cabernet, Merlot, Tai Rosso e Barbera 3 Anni in Barrique di Rovere	
<b>Distillato di Pera Williams</b>	<b>Euro 8</b>
40%. Capovilla	

## **TISANE**

<b>Raggio di Sole</b>	<b>Euro 4</b>
Pezzi di mela, ananas, papaya, mango granulato, foglie di mate, fiori di ibisco, , lemongrass, anice stellato.	
<b>Digestiva Menta Composta</b>	<b>Euro 4</b>
Menta, camomilla, melissa, verbena, finocchio,	

*Il nostro caffè:*

Microtorrefazione *Young Cup Coffee*

**ARMONICO. 100% Arabica da agricoltura Biologica** Euro 1.10

## *DESSERT*

### **Pere, Noci e Ricotta**

Sorbetto di pere cotte sotto sale, crumble di noci,  
cremoso di ricotta e toffee all'Angostura

**Euro 8**

### **Cachi, Rhum e Cioccolato**

Zuppetta di cachi e rhum, Coeur de Guanaja 80% soffiato,  
zucca e sedano bianco canditi, croccante di castagne

**Euro 8**

### **Bavarese di Latte di Mandorle e Muscovado**

Sorbetto di cocco e rosmarino , gelée di frutti rossi,  
riso soffiato all'arancia

**Euro 8**

### **Il nostro Panettone**

Panettone a lievitazione naturale con lavorazione artigianale di 3 giorni  
servito con zabajone al caffè e crema inglese

**Euro 6**

### **Pavlova**

Meringa, frutti rossi, mousse di latte, cioccolato bianco e vaniglia

**Euro 7**