

Macedonia di pere cotte all'amaretto e cannella con gelato fiordilatte
Stewed pears salad in amaretto and chinnamon with ice cream

Semifreddo di zabaione e meringhe con composta di fragole
Frozen egg nogg, meringue and sweet strawberries

Cremino di mascarpone, fragole e lamponi
Fresch chees cake, strawberries and raspberries

Tiramisù del Baretto fresco di giornata
Fresh home-made tiramisù

Torta di mele tiepida con crema pasticcera e gelato
Apple cake with vanilla sauce, icecream and cinnamon

Torrone freddo al cucchiaio con salsa al cioccolato
Soft cold white nougat and chocolate sauce

Tortino di cioccolato e pere con gelato
Chocolat and pears cake with ice cream

Torta soffice alla mousse di cioccolato
Soft chocolate cake

Il piatto di frutta fresca e passa con gelato fiordilatte
Fresh and dried fruit salad with ice cream

I dolci € 8.00

I VINI DA DESSERT

Serviti a bicchiere

<i>Moscato di Pantelleria Lago di Venere</i>	€ 3.50
<i>Lugana passito Tre Filer Cà dei Frati</i>	€ 4.00
<i>Passito di Sicilia Diamante D'Almerita '06 di Tasca D'Almerita</i>	€ 5.00
<i>Madeira full rich 5 anni</i>	€ 4.00
<i>Moscato passito Rosso di Torre dei Roveri 'Autunno'di Eligio Magri</i>	€ 4.50
<i>Moscato di Scanzo Don Quiscotte di Compagnoni</i>	€ 5.00
<i>Barolo Chinato di Marcarini</i>	€ 4.50
<i>Sauternes Clos de Roy</i>	€ 5.00
<i>Pedro Ximénez Spinola Gran Riserva</i>	€ 7.50

Le mezze bottiglie

<i>Moscato di Pantelleria – Lago di Venere</i>	€ 15.00
<i>Lugana passito Tre Filer – Ca' dei Frati - G</i>	€ 19.00
<i>Moscato di Scanzo '05 Cl. 375 – Monzio Compagnoni --</i>	€ 25.00
<i>Moscato di Scanzo '06 Cl. 50 – La Rodola di Pievani --</i>	€ 36.00
<i>Passito Rosso di Torre de Roveri Cl. 50 – Eligio Magri --</i>	€ 36.00
<i>Moscato di Noto di Planeta</i>	€ 30.00
<i>Sauternes da piccoli Chateau -G</i>	€ 25.00
<i>Ben Ryè di Donnafugata - G</i>	€ 30.00
<i>Dolce Passopisciario della Tenuta di Trinoro di Sicilia</i>	€ 33.00
<i>Muffato di Antinori cl. 50</i>	€ 42.00
<i>Angialis '04 Isola dei Nuraghi cl 0.50 -- Argiolas --</i>	€ 45.00
<i>Passito di Sicilia Diamante D'Almerita '06 cl 50 – Tasca D'Almerita --</i>	€ 30.00
<i>Moscato passito Loazzolo '00 F. Luja</i>	€ 42.00
<i>Recioto di Soave I Capitelli '05 – Anselmi --</i>	€ 24.00
<i>Acininobili '97 di Maculan</i>	€ 50.00
<i>Sauternes Luduitant '98</i>	€ 50.00
<i>Sauternes Château Rieussec '99</i>	€ 50.00