

VINI DA DESSERT/SWEET WINES

|                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| Brinat                             | PASINI           |
| riesling                           |                  |
| Palmargentina                      | COSTARIPA        |
| groppello marzemino moscato rosa   |                  |
| Marsala Vergine riserva            | FLORIO           |
| grillo,catarratto                  |                  |
| Kabir Moscato di Pantelleria 0,375 | DONNAFUGATA      |
| zibibbo                            |                  |
| Recioto della Valpolicella         | ALLEGRIINI       |
| corvina corvinone rondinella       |                  |
| Moscato rosa Praepositus           | ABBZIA NOVACELLA |
| Moscato rosa                       |                  |
| <i>Bicchiere di passito</i>        |                  |
| <i>Bicchiere di Marsala</i>        |                  |

## *Dessert*

### *Tiramisù gluten free*

*Pandispagna bagnato al caffè con crema di mascarpone, cacao*

*Coffee soaked sponge cake with mascarpone cream, cocoa*

*Wienerboden getränkt mit Kaffee, Mascarponecreme und Kakao*

### *Creme brûlée (disponibile senza glutine)*

*Creme brûlée al limone salato e vaniglia, con sorbetto al basilico, chips di limone vetrificato*

*Vanilla crème brûlée with salt and lemon scent, basil sorbet and lemon chips (also available gluten free)*

*Vanille-Crème Brûlée mit Aroma an gesalzener Zitrone, Basilikum-Sorbet und Zitronen-Chips ( auch glutenfrei erhältlich)*

### *Pavlova esotica gluten free*

*meringa con chutney di mango, passion fruit e verbena, cremoso alla fava tonka e caprino*

*Meringue with mango chutney, passion fruit and vervain, goat cheese and tonka bean pudding*

*Meringe mit Mango-Chutney, Passionsfrucht und Eisenkraut, Pudding aus Ziegenkäse und Tonka-Bohnen*

### *Voglia di cioccolato*

*mousse ai tre cioccolati, crumble al cacao e cacao nibs, salsa al cioccolato fondente, gelato al cioccolato*

*Three chocolate mousse, cocoa crumble and cocoa nibs, dark chocolate sauce, chocolate ice-cream*

*Drei Schokoladen-Mousse, Kakaokrümel und Kakao-Nibs, Bitterschokoladensauce und Schokoladeneis*

### *Torta della Tavernetta*

*Callas' cake of the day*

*Callas-Kuchen des Tages*

*I nostri gelati (pistacchio – vaniglia – nocciola)*

*Our ice creams (pistachio – vanilla – hazelnut)*

*Unsere Eissorten (Pistazie – Vanille – Haselnuss)*

### *Sorbetti artigianali del giorno (Vegan e gluten free)*

*Homemade Sorbets of the day (Vegan and gluten free)*

*Hausgemachtes Sorbets des Tages (Vegan und glutenfrei)*

### *Selezione di formaggi affinati e invecchiati con mostarde*

*Selection of refined and aged cheeses with homemade jams*

*Auswahl an raffinierten und gereiften Käse mit hausgemachten Konfitüren*