

MADÌA

cucina e natura

ì

EXTRA

Primavera 2024

DOLCI:

Semifreddo ai piselli, mascarpone, rabarbaro,
croccante alle mandorle € 9.00

Crostatina, squacquerone, fragole, verbena € 8.00

Parfait ai tre cioccolati: bianco, fondente, ruby;
crema inglese alla cachaça, sablé al cacao € 9.00

SELEZIONE DI FORMAGGI:

Parmigiano reggiano "Terre di Montagna" 24 mesi,
gorgonzola piccante, pecorino dei colli bolognesi,
formaggio di capra stagionato, mostarda di pere € 10.00

VINI DOLCI

"Il Francesco" Spumante IGP - Tenuta La Riva
(Moscato Spumante secco sui lieviti)

Calice € 5.00
Bottiglia € 24.00

Romagna DOCG Albana passito
Fattoria Monticino Rosso (100% Albana)

Calice € 7.00
Bottiglia € 30.00

VERMOUTH

Vermouth Rosso semi dry "Senera"
Fattoria Sella Nera (Sangiovese)

Calice € 6.00

AMARI

"Mastro Fernet" ricetta classica - Arte del Bere € 6.00

"Amaro Picenum" - Famiglia Rosati € 6.00

"Imperatore" amaro della Daunia - Arte del Bere € 6.00

"Maliquo" amaro balsamico di tante erbe Fratelli Pistone € 6.00

China Clementi Antico Elixir € 8.00

LIQUORI

"Amara" liquore amaro di arancia di Sicilia € 6.00

"Nizurin" liquore alla nocciola piemontese di Cortemilia € 6.00

Varnelli anice secco speciale € 6.00

GRAPPE

"La Gentile" Grappa di Arneis giovane
Distilleria Valverde € 5.00

"La Cristallina" Grappa di Dolcetto giovane
Distilleria Valverde € 5.00

"L'Armonia" Grappa di Moscato invecchiata
Distilleria Valverde € 5.00

"La Superba" Grappa di Barbaresco
invecchiata - Distilleria Valverde € 5.00

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE RUM:

J.Bally Very Old (Martinica)

Clairin Sajous 9 Récolte 2021 (Haity)

Hampden Estate 8 Anni (Jamaica)

In abbinamento cioccolato selezionato da noi € 18.00

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE WHISKY:

Nikka Taketsuru Pure Malt (Giappone)

Glen Dronach Single Malt Scotch Whisky 12 Anni (Scozia)

Kilchoman Machir Bay Isley Single

Malt Scotch Whisky (Scozia)

In abbinamento frutta secca € 20.00

CAFFÈ

Caffè Terzi Miscela n.3 (Arabica e Robusta) € 2.00