

WHISKEY

Bic.

Finlaggan 40% 6

Laphroaig 10 years old 40% 6

Yamazakura Blended 40% 9

Nato in Scozia nel 1494, viene prodotto ormai in tutto il mondo usando orzo ed altri cereali in percentuale variabile, maltati e non maltati, per poi venire invecchiato in qualità di legno diversa una dall'altra, per un risultato totalmente unico.

CALVADOS

Bic.

Morin "Calvados D'Auge XO" 20 years old 42% 8

Nato in Normandia nel 1554, viene prodotto distillando siro di mela e pera. La zona chiamata "Calvados" fu creata dopo la Rivoluzione francese. Nel XIX secolo la produzione aumentò grazie alla distillazione industriale e alla moda diffusa tra gli operai del Café-calva. Quando una epidemia di fillossera devastò i vigneti, per il calvados fu l'età dell'oro.

RHUM

Bic.

Panama rum anejo 7 años 40% - Varela Hermanos 6

Premium Aged rum "Riserva Esclusiva" 40% - Diplomatico 7

Centenario 23 years old Solera 40% - Zacapa 7

Centenario XO 40% - Zacapa 12

VODKA

Bic.

Beluga 40% 6

- | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| 1  CEREALI
CONTENENTI
GLUTINE | 2  CROSTACEI | 3  UOVA | 4  PESCE | 5  ARACHIDI | 6  SOIA |
| 7  LATTE | 8  FRUTTA
A GUSCIO | 9  SEDANO | 10  SENAPE | 11  SEMI DI
SESAMO | 12  SOLFITI |
| 13  LUPINI | 14  MOLLUSCHI | | | | |

I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, molluschi, solfiti, semi di sesamo, frutta a guscio, latte, senape, soia, sedano, lupini e arachidi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce.

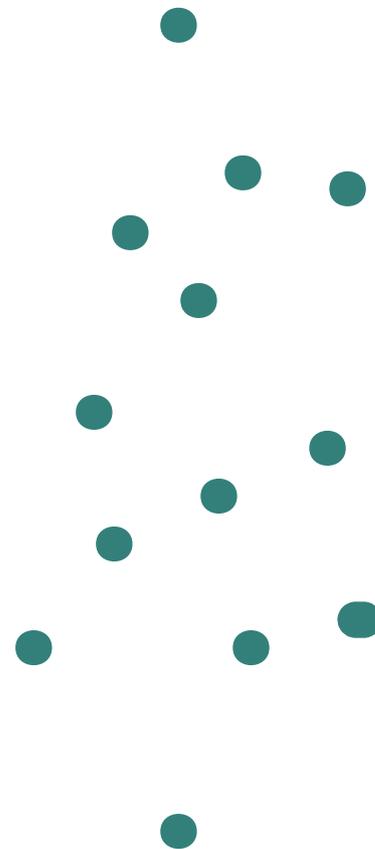
* **Ingrediente surgelato/congelato all'origine.**

** **Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto/gusto.**

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Casa
PORTELLO

HOME & FOOD



NON CI RESTA
CHE IL DOLCE

DOLCI

Caffè goloso ^{1·3·5·6·7·8·12} (caffè espresso con tre mignon dalla pasticceria Iper)	4
Pralina o tartelletta ^{1·3·5·6·7·8·12} (dall'assortimento dalla pasticceria Iper)	cad. 0.8
Pasticceria Buoni Maestri * ^{1·3·6·7·8·12} (Macaron, cannoncino alla crema e pasticcino)	4
Tiramisù della tradizione ^{1·3·7}	4.5
Millefoglie ai frutti rossi ^{1·3·7}	4.5
Bavarese alle fragole ⁷	4.5
Crema brulee ^{3·7}	4.5
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia ^{1·3·7}	5
Fetta di torta della nostra pasticceria**	6
Tagliata di ananas ai frutti di bosco con spuma alla vaniglia ^{3·7·8}	4.5
Macedonia di frutta	4
Il frutto di stagione	4

CAFFÈ	Caffè espresso	1.50
	Caffè in moka a tazza	1.80
	Caffè d'orzo ¹ piccolo	2
	Caffè d'orzo ¹ grande	2.20
	Caffè ginseng ⁷ piccolo	2
	Caffè ginseng ⁷ grande	2.20
	Caffè decaffeinato	1.70
	Marocchino ⁷	1.80
	Caffè corretto	2.20

VINI LIQUOROSI

Ramandolo 12% - Giovanni Dri il Roncat ¹²	4
Passito di Verdea "Solitaire" 14% - Nettare dei Santi ¹²	4
Moscato del Veneto IGT "Dindarello" 11,5% - Maculan ¹²	5
Passito di Pantelleria "Ben Rye" 14,5% - Donnafugata ¹²	8

SHERRY

Pedro Ximénex "Don Zolio" 12 Years old 18% - Williams & Humbert ¹²	4
--	----------

Vino fortificato (aggiunta di alcol necessaria per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione del liquido) ma secco, dalla gradazione importante di almeno 15 gradi.

PORTO

Tawny 19,5% - Nieport ¹²	4
--	----------

La peculiarità del porto, è la sua fermentazione incompleta, fermata ad uno stadio iniziale tramite l'aggiunta di alcol vinico, ottenuto da distillazione del vino contenente circa il 77% di alcol. In questo modo il vino risulta naturalmente dolce - a causa del residuo zuccherino derivante dall'uva che i lieviti non hanno potuto trasformare interamente in alcol perché inibiti dalla concentrazione elevata di etanolo che può raggiungere livelli compresi tra il 19 e il 22%.

GRAPPA

Grappa Amarone 40% - Collesi	4
Grappa Brunello 40% - Collesi	4
Grappa "Barricata in botti di Mandorlo" 40% - Collesi	5
Grappa "Barricata in botti di Ciliegio" 40% - Collesi	5
Grappa "Barricata in botti di Rovere Limousin" 40% - Collesi	5
Grappa "Diciotto lune" 41% - Marzadro	6

COGNAC

Remy Martin 40%	6
------------------------	----------

Nato all'inizio del 1600 in Olanda, fu poi reso celebre dai francesi. Il Cognac nasce dalla doppia distillazione del vino, da uve ben specifiche e invecchiato in botti di legno molto selezionato.

ARMAGNAC

Chevalier D'Espalet 40%	6
--------------------------------	----------

Nato nel lontano 1310 nel monastero di Eauze, contea di Armagnac, a differenza del cognac (botti di rovere) viene invecchiato in botti di quercia. Gusto molto più robusto, generoso e forte del cognac (delicato e raffinato).