

LA CANTINA

CUCINA & VINI



Scan for
the allergen table



cantina_cucina_vini



La Cantina – Cucina e Vini

DESSERT MENU

CHEESE DIAGONAL

The perfect end to your meal

Selection of cheeses paired with their compotes 12€

TIRAMISÙ

OUR RECIPE: Homemade Mascarpone Cream, Shortbread Biscuit, Coffee, Bitter Cocoa 6€

ZABAIONE

COLD ZABAIONE: Egg Yolk Cream, Sugar, Marsala. Served with Nocciolini di Chivasso 7€

IL BONET

TRADITION IS TRADITION: Eggs, Milk, Cocoa, Amaretti, Rum, and Sugar 6€

END-OF-MEAL DRINKS

Our special selection

WHITE VERMOUTH

Vermouth Bianco - Casa di E. Mirafiore 7€

Vermut Bianco - Tenuta Tamburnin 5€

Vermouth di Torino Bianco Extra Dry - Cocchi 6€

Vermouth di Torino Bianco - Antonio Parigi 6€

Vermouth de Chambéry - Dolin 7€

Vermouth Bianco Superiore di Torino - Peliti's 9€

RED VERMOUTH

Vermouth Rosso di Torino - Mulassano 6€

Vermouth Rosso di Torino - Casa di E. Mirafiore 7€

Vermouth Rosso di Torino - Bordiga 8€

Vermouth Rosso di Torino Superiore - Franco Cavallero 8€

Vermut Rosso - Tenuta Tamburnin 5€

Vermouth Storico di Torino - Cocchi 7€

Vermouth Rosso Dopo teatro - Cocchi 8€

Vermouth Rosso Nizza - Amistà 9€

SWEET WINES & DESSERT DRINKS

Moscato d'Asti Docg "Moncucco" - Fontanafredda 5€

Passito di Moscato Doc - Vite Colte 7€

Passito di Verduzzo Friuliano "Pass the Cookies" - Di Lenardo 7€

Passito di Pantelleria Doc "Ben Rye" - Donnafugata 12€

Sauternes - Carmen de Rieussec 9€

Birra Xyauyù oro 2018 - Baladin 11€

Barolo Chinato - Cocchi 7€

Fine Ruby Porto - Sandeman 6€

