

LA CANTINA

CUCINA & VINI



Scannez pour consulter
le tableau des allergènes



cantina_cucina_vini

La Cantina – Cucina e Vini

MENU DESSERT

LA DIAGONALE DE FROMAGES

La touche finale parfaite de votre repas

Sélection de fromages accompagnés de leurs compotes - 12€

TIRAMISÙ

NOTRE RECETTE: Crème de mascarpone maison, biscuit sablé, café, cacao amer 6€

ZABAIONE

ZABAIONE FROID: Crème de jaune d'oeuf, sucre, marsala. Servi avec des Nocciolini di Chivasso 7€

IL BONET

LA TRADITION, C'EST LA TRADITION: OEufs, lait, cacao, amaretti, rhum et sucre 6€

BOISSONS DE FIN DE REPAS

Notre sélection spéciale

VERMOUTH BLANC

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€

VERMOUTH ROUGE

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€

VINS DOUX & BOISSONS DE DESSERT

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€

