

OPIFICIO



Est. 2013

BERE E MANGIARE

I Formaggi

DEGUSTAZIONE DI QUATTRO FORMAGGI⁽⁷⁾
CON CONFETTURA, MOSTARDA HOMEMADE E MIELE
18,00


I nostri Gelati

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI DELLA CUCINA
6,5 / 7,0

Dessert

CHEESECAKE YOGURT E MIRTILLI^(5,7,8)

CHEESECREAM FRESCA⁽⁷⁾, GEL AI MIRTILLI, BISCOTTO AL GRANO SARACENO E PEPE
SANCHO^(1,3,7), YOGURT AI LAMPONI⁽⁷⁾, MIRTILLI FRESCI
11,00

CHIEDILA ANCHE GLUTEN FREE 

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

"GIN DELL'OPIFICIO E TONIC" 12,00

"BROWNIE D'INVERNO"^(1,3,7,8)

BROWNIES AL CIOCCOLATO E NOCI PECAN, PERE SCIROPATE AL WHISKY,
GEL AL WHISKY SERVITO CON GELATO ALLE NOCI PECAN
11,50

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

"BROWNIE FASHIONED" 10,00

BANANA BREAD DELL'OPIFICIO^(1,3,6,7,8)

PANE ALLA BANANA^(1,3,7,8), NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL CARMELLO⁽⁷⁾,
GEL AL MANDARINO, ANACARDI SABBATI E SALATI⁽⁸⁾, MANDARINO FRESCO
11,00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

"SAUTERNES" CHÂTEAU PASCAUD-VILLEFRANCHE 11,00



ANANAS CAMELLATO AL RHUM

8,00

SBRISOLONA ALLE MANDORLE^(1,3,7,8)

SERVITA CON GELATO

10,00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA ANGELORUM MASI - VENETO 14% 9,00

0

0

Il Fine Pasto

OPIFICIO

— Est. 2013 —

BERE E MANGIARE



“L’arte di preparare dolci è molto più che saper eseguire ricette alla perfezione: è un vero e proprio gesto d’amore.”

