



antonio ferrari™

STORIE DI CIBO E DI VINO

d o l c i

cremosi

CREMOSO AL CIOCCOLATO €6
lamponi e **latticello**

CANNOLO SICILIANO IN FRANTUMI €6
ricotta, pistacchio e arancia candita

TIRAMISÙ € 6
con il gran **savoiaro** sardo

freschi

PANNA COTTA AL LAMBRUSCO €6
gorgonzola, pere e **torrone** coi controcazzi

DOLCE FUNGO €6
gelato allo **yogurt**, **biscotto** al caramello, **corn flakes**,
fungo champignon crudo, olio e sale

GALAK €6
morbido al **cioccolato bianco**, mou alla liquirizia e **mozzarella**

i vini da abbinamento

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA €6

ALBANA DOLCE DI ROMAGNA €6

TORCOLATO BREGANZE RISERVA €6

BAROLO CHINATO €6

BANYULS VINO NATURALE €6