



# EMOZIONANDO

*Chef Nando Melileo*

DOLCI E DISTILLATI

## DOLCI E DESSERT

---

Classico savarin al rum con composta alla mela annurca e crema pasticcera al Calvados	7,00 €
Caffè cremoso al pistacchio salato con spumoso al Cointreau e polvere di cacao	7,00 €
Zuppa inglese in crosta di cioccolato bianco con salsa all'Alchermes	7,00 €
Il castagnaccio: salsa al cioccolato con perline alla Strega e cremino alle castagne di Montella	7,00 €
Gelato artigianale	5,00 €

\* Potrebbero essere presenti i seguenti allergeni: Latte e derivati, frutta a guscio, uova e glutine.

## FINE PASTO

---

Jägermeister	4,00 €
Unicum	4,00 €
Amaro del Capo	4,00 €
Goldwasser Liquore	6,00 €
Pedro Ximenez Sherry	6,00 €
Pedro Ximenez Don Zoilo Sherry	6,00 €
Ambrosia Vino aromatizzato alla China	8,00 €
Melizie Irpinia Fiano Passito - Mastroberardino	6,00 €
Belvedere Malvasia vino liquoroso	4,00 €

## RHUM

---

Diplomatico	10,00 €
Baroko Don Papa	8,00 €
Reimonenq Premier Cuvée Rhum Agricole	10,00 €
Legendario Elixir De Cuba	5,00 €
Legendario Ron Anejo	5,00 €
Zacapa XO	12,00 €

## GRAPPA

---

Sarpa di Poli Bianca	4,00 €
Sarpa di Poli Barricata	4,00 €
Stravecchia Barricata	4,00 €
Borgo Vecchia Barricata	5,00 €

## GIN

---

Todd's London Dry	5,00 €
Sir Edmond	10,00 €
Tanqueray London Dry	5,00 €
Bombey	5,00 €
Poli Marconi 46	6,00 €
Cubical London Dry	6,00 €

## COGNAC

---

Hennessy	9,00 €
Françoise Peyrot alle pere	10,00 €
Prince Hubert De Polignac	10,00 €
Camus Josephine Pour Femme	8,00 €

## VODKA

---

Russian Standard	8,00 €
------------------	--------

## WHISKEY

---

Akashi Japanese Blended	8,00 €
Nikka from the Barrell	8,00 €
Benromach	12,00 €

## TEQUILA

---

Don Julio	12,00 €
-----------	---------

## BRANDY

---

Torres	25,00 €
--------	---------