



Dolci
Nagerechten

Heeft u een allergie? Meld het ons!

*Met een
bijpassende
dessertwijn*

Tiramisù Sottosopra (ook verkrijgbaar glutenvrij) Mislukte tiramisu gemaakt met huisgebakken lange vingers, O'Pazzo koffie en mascarpone crème geserveerd met Baileys-ijs	€ 9,10	€ 14,10
Sole di Sicilia (ook verkrijgbaar lactosevrij) Panna cotta van limoen geserveerd met karamel van kokos en een frambozenijs-lolly	€ 9,50	€ 14,50
Pistaccio e Pois Semifreddo van pistache geserveerd met vers rood fruit, rozen merengue en yoghurtcake	€ 9,50	€ 14,50
Torta Biancaverde Chocoladetaart van pure en witte chocolade geserveerd met gekarameliseerde ananas en sorbet van groene thee	€ 9,50	€ 14,50
Tagliere di Formaggi Italiaans kaasplateau met kazen van noord naar zuid, geserveerd met gepocheerde peer, aceto balsamico crème en warm notenbrood	€ 12,00	€ 17,00
Dolci Assortiti Een rijke selectie van onze huisgemaakte desserts	€ 14,90	€ 19,50



Vini per Accompanyare i Dolci
Dessertwijnen

Blauer Zweigelt Ausbruch Schmelzer 2008 Glas € 6,50 Fles €37,50
Zelden kom je dessertwijnen tegen van blauwe druiven. Deze heeft een fruitsmaak die aan bosbessen doet denken, fijn zuur rondt de intens fruitige smaak af.

Blauer Zweigelt T.B.A Schmelzer 2010 Glas € 6,50 Fles €37,50
De Eredivisie van de dessertwijnen: Trockenbeereauslese, van blauwe druiven en twee jaar op eikenhouten vaten gerijpt. Smaakexplosie waarbij hout en fruit perfect in harmonie zijn. Door het prachtig geïntegreerde zuur werkt de wijn lichtvoetig en verveelt nooit.

Weisburgunder T.B.A Schmelzer 2008 Glas €6.50 Fles €37.50
Deze, door edele rotting (Botrytis) bepaalde wijn gaat meer de kant op van honing/rozijnen en staat in het glas alsof het stroop betreft. Kan de sterkste smaken aan, dus ook bittere chocolade en gerijpte overjarige kazen. Nasmaak lijkt eeuwig aan te houden.

Eiswein Fink Burgenland 2012 Glas €5,90 Fles €33.50
Gemaakt van druiven waar de eerste nachtvorst overheen is gegaan. Bouquet doet denken aan perzik en lychee. Zeer frisse smaak, sterk aanwezig, typisch voor een goede Eiswein. Lange, met fruit gevulde afdronk.

Beereauslese Zierfandler Biegler 2013 Glas €5,90 Fles €33.50
Zierfandler is een zeer zeldzame inheemse druivensoort, afkomstig uit een gebiedje iets ten zuiden van Wenen, dat ook wel de Bourgogne van Oostenrijk genoemd wordt. Immens fruitig met een zoet dat prachtig in balans gehouden wordt door een edel zuur. Lichte toets van edele rotting (Botrytis).

Dolci Desserts

Do you have allergies? Please let us know!

Tiramisù Sottosopra (also available gluten free - <i>disponibile anche senza glutine</i>) <i>Tiramisù sottosopra preparato al momento con savoiardi fatti in casa, caffè O'Pazzo e crema di mascarpone con polvere di cacao, servito con gelato al Baileys</i> Messy tiramisu, freshly made with home baked lady fingers, O'Pazzo coffee and mascarpone cream, served with Baileys ice-cream	<i>with a matching dessert wine</i> € 9,10 € 14,10
Panna Cotta Sole di Sicilia (also available lactose free - <i>disponibile anche lattosio</i>) <i>Panna cotta al limone servita con caramello al cocco e un lecca-lecca al lampone</i> Panna cotta of lime, served with caramel of coconut and a raspberry ice-lolly	€ 9,50 € 14,50
Pistaccio a Pois <i>Semifreddo al pistacchio con frutti rossi freschi, accompagnato da una meringa alle rose e da un tortino allo yoghurt</i> Semifreddo of pistachio served with fresh red fruit, roses meringue and yoghurt cake	€ 9,50 € 14,50
Torta Biancaverde <i>Torta al cioccolato bianco e cioccolato puro servito con ananas caramellato e sorbetto al tè verde matcha</i> Chocolate cake made with pure and white chocolate, served with caramelized pineapple and sorbet of green tea	€ 9,50 € 14,50
Tagliere di Formaggi <i>Tagliere di formaggi italiani da nord a sud, servito con fichi marinati, cotogne e pane alle noci</i> Italian cheese plate with cheese ranging from north to south, served with marinated figs, aceto-balsamico crème and a warm nut loaf	€ 12,00 € 17,50
Dolci Assortiti <i>Piatto speciale con assortimento di dolci misti dello chef</i> A rich selection of our homemade desserts	€ 14,90 € 19,50

Vini per Accompagnare i Dolci Dessert wines

Blauer Zweigelt Ausbruch Schmelzer 2008 Glass € 6,50 Bottle € 37.50

Difficilmente si incontra un Vino da dessert di uva nera. Questo vino presenta un bouquet che ricorda le more, con un tocco piacevolmente aspro che circonda il sapore intensamente fruttato. A dessert wine made with blue grapes is a rare find. This one has a fruit taste reminiscent of blueberries. Slightly sour, which rounds out the intense fruity flavor.

Blauer Zweigelt T.B.A Schmelzer 2010 Glass € 6.50 Bottle € 37.50

La classe A dei vini da dessert: Trockenbeerenauslese, di uva nera, invecchiato 2 anni in Barrique di quercia. Un'esplosione di sapore, in cui legno e frutta si fondono in perfetta armonia. Grazie al sapore aspro perfettamente integrato, questo vino risulta leggero e non annoia mai. A champion among dessert wines: Trockenbeerenauslese, made from blue grapes and matured for 2 years in oak barrels. A taste sensation with wood tones and fruit flavors in perfect harmony. The beautifully integrated sour notes...

Weisburgunder T.B.A Schmelzer 2008 Glass € 6.50 Bottle € 37.50

Questo vino, risultante dall'azione di una muffa nobile (Botrytis), ha un sapore che ricorda il miele e l'uvetta e si presenta nel bicchiere come uno sciroppo. Si accompagna bene ai sapori più forti, come il cioccolato fondente ed i formaggi stagionati. Il retrogusto sembra perdurare all'infinito. Noble rot (Botrytis) strongly influences this wine, which has strong tones of honey/raisins and clings to the glass like syrup. Suits even the strongest of flavors, including dark chocolate and ripened, extra mature cheese. The aftertaste seems to go on forever.

Eiswein Fink Burgenland 2012 Glass € 5.90 Bottle € 33.50

Preparato con uve che hanno resistito al primo gelo notturno. Il bouquet ricorda pesche e litchi. Un sapore fresco tipico di un buon Eiswein, con una presenza decisa. Lungo retrogusto fruttato. Made from grapes touched by the first night frost. Bouquet reminiscent of peaches and lychees. Very refreshing, strongly present, typical of a good Eiswein.

Beerenauslese Zierfandler Biegler 2013 Glass € 5,90 Bottle € 33.50

Zierfandler è una varietà d'uva nostrana molto rara, proveniente da una zona situata 15. min a sud di Vienna, chiamata anche la Borgogna d'Austria. Intensamente fruttato con un sapore dolce perfettamente bilanciato da un aspro nobile. Con un lieve tocco di muffa nobile (Botrytis). Zierfandler is a very rare grape variety native to an area located south of Vienna that is also known as the Burgundy of Austria. Intensely fruity with a sweetness that is held in perfect balance by a noble sour.