

SINCE 1749



Vecio Fritolin

CUCINA VENEZIANA CONTEMPORANEA

Dessert

Tiramisù. Home-made Tiramisù.	€ 9,00
Crostata di mele e gelato alla cannella. Apple pie and cinnamon ice-cream.	€ 12,00
Cheese cake con salsa tiepida ai frutti di bosco. Cheese cake with warm berry sauce.	€ 12,00
Selezione di formaggi con mostarda e miele. Cheese selection with mustard and honey.	€ 15,00

Le nostre preparazioni possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari. Il libro degli ingredienti è disponibile per la consultazione.


Our preparations can contain substances or products that cause allergies or intolerances. Please inform our staff in case of particular needs. The ingredient book is available for consultation.

Vini da dessert e distillati

Dessert Wines and Spirits

PORTO / PORT WINE

Fonseca 10 years old wood aged  € 12,00

Fonseca Ruby Port  € 9,00

SHERRY / XÉRÈS

Williams&Humbert medium sweet 15 years old Solera especial € 14,00

Williams&Humbert medium dry sack € 11,00

Emilio Hidalgo Pedro Ximénez € 10,00

MARSALA / MARSALA WINE

Florio Terre Arse 2011 € 8,00

CALVADOS

Lecompte Pays d'Auge 12 years old € 14,00

Château du Breuil Pays d'Auge € 12,00

Morin sélection € 8,00

RUM / RHUM

Zacapa Etiqueta Negra 23 years old € 15,00

Zacapa Etiqueta Blanca 23 years old € 13,00

Matusalem 15 years old € 12,00

Ron Barcelò Imperial € 10,00

BAS ARMAGNAC

Dartigalongue Horse d'Age € 14,00

BRANDY

Villa Zarri € 13,00

Stravecchio Bianca € 6,00

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P "Mature Cask" € 8,00

CAFFÈ & ALTRE BEVANDE / COFFEE & MORE

Espresso € 2,50

TÈ E INFUSI / TEA AND INFUSIONS

Scopri la nostra varietà nella carta dedicata / Discover our variety in the list € 4,00

Il nostro caffè è stato creato da noi in collaborazione con:
Our coffee is blended and roasted by us in collaboration with:

