

SINCE 1749



# Vecio Fritolin

CUCINA VENEZIANA CONTEMPORANEA

## *Dessert*

I nostri dessert sono un concentrato di creatività di alta scuola. Assapora le nostre proposte intense e piacevoli, in abbinamento ai vini e distillati.

*Our desserts are a concentrate of well thought out creativity. Taste our intense and pleasant proposals paired with wines and spirits.*

Sfera di cioccolato ripiena di tiramisù <i>Tiramisù filled chocolate ball</i>	€ 10,00
Sorbetto alla frutta Home-made fruit sorbet	€ 8,00
Zuppetta di fragole con gelato alla vaniglia <i>Strawberry soup with vanilla ice cream</i>	€ 9,00
Semifreddo al pistacchio e sorbetto al pompelmo Pistachio parfait and grapefruit sorbet	€ 10,00
Selezione di formaggi con mostarda e miele. Cheese selection with honey and mustard compote.	€ 16,00

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

### VINI DA DOLCE / DESSERT WINE

Picolit	€ 8,00
Dindarello	€ 7,00

### PORTO / PORT WINE

Graham's Tawny Port 10	€ 12,00
------------------------	---------

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

Château du Breuil Pays d'Auge	€ 12,00
-------------------------------	---------

Morin sélection	€ 8,00
-----------------	--------

### RUM / RHUM

Zacapa Centenario	€ 15,00
-------------------	---------

Matusalem 15 years old	€ 12,00
------------------------	---------

Ron Barcelò Imperial	€ 10,00
----------------------	---------

### BAS ARMAGNAC

Dartigalongue Horse d'Age	€ 14,00
---------------------------	---------

### BRANDY

Villa Zarri	€ 13,00
-------------	---------

Vecchia Romagna	€ 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

	€ 4,00
--	--------

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

