



## Dolci Balocchi

I gelati naturali mantecati da noi al gusto di: Fiordilatte, Pistacchio di Bronte e in abbinamento Amarene, granella di cioccolato	€ 7
Affogato al caffè “Monorigine Panama” e fiordilatte pistacchi	€ 7
Sorbetto al bergamotto e zenzero	€ 6
Soufflè di cioccolato fondente 70% “Audere” con salsa inglese arancia e cardamomo (12 min)	€ 7
Soffice di nocciola delle Langhe con pistacchio di Sicilia (gluten free )	€ 7
Tarte-Tatin di mele caramellate e gelato al fiordilatte	€ 7
Zabaione al moscato, crumble al cioccolato e arancia, marron glacè	€ 7



# in abbinamento

Malvasia di Candia Passita '16	
Az. Agr. Il Negrese (Emilia Romagna)	€ 5
Vin Santo di Vigoleno Colli Piacentini 2005	
Az. Agr. Lusignani (Emilia Romagna)	€ 10
Moscato di Pantelleria 2015 Tanit (Sicilia)	€ 5
Aleatico '16 Polvanera ( Sicilia )	€ 4
Muffato della Sala '14 Marchese Antinori (Umbria)	€ 7
Sauternes 2010 Chateau Clement (Francia)	€ 7
Sherry Pedro Ximenez Murillo Lustau (Spagna)	€ 8
Rhum Bally 2006 agricole Martinica & cioccolato fondente "Valrhona".	€ 9

