

Vini da dessert a calice

Malvirà - Piemonte

Moscato passito Chambave 2012 € 10
La Crotta di Vegneron - Valle d'Aosta

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2015 € 12
Donnafugata - Sicilia

Acini Nobili 100% Vespaiola 2009 € 12
Maculan - Veneto

Muffato della Sala 2012 € 10
Castello della Sala - Umbria

Sauternes 2015 € 15
Chateau Rieussec - Francia

Dessert

Caldi € 16

Zabaglione caldo al Marsala superiore Doc
con frutto della passione e gelato

Tarte Tatin di mele renette
con gelato alle mandorle e ristretto di nebbiolo

R MILANO
ristorante
sul lago

Freddi

€ 16

Tiramisù cremoso
con granita al caffè e panna montata

Semifreddo al torrone
con zuppetta di kumquat

Semifreddo al caffè con
nocciole del Piemonte tostate in casa
e salsa di cioccolato con liquirizia pura

Gelati e sorbetti

€ 13

Gelato cremoso alla vaniglia del Madagascar
con croccante di nocciola caramellata

Sorbetto del giorno

Composizione di frutta fresca € 16

Selezione di formaggi
con calice di Renesium € 18

Chiedere al personale di sala l'elenco degli allergeni
contenuti nelle portate

RMILANO
ristorante
sul lago