

## Vini da dessert a calice

|  |      |
|--|------|
| Moscato passito<br>Forteto Della Luja 2010                                   | € 10 |
| Moscato passito Chambave 2014<br><i>La Crotta di Vegneron- Valle d'Aosta</i> | € 10 |
| Pian Dei Sogni Bracchetto passito<br>Forteto della Luja 2011                 | € 12 |
| Passito di Pantelleria Ben Ryé 2016<br><i>Donnafugata - Sicilia</i>          |      |
| Acini Nobili 100% Vespaiola 2009<br><i>Maculan - Veneto</i>                  | € 13 |
| Muffato della Sala 2014<br><i>Castello della Sala - Umbria</i>               | € 13 |
| <i>Sauternes Chateau Les Justice 2015</i>                                    | € 15 |

## Dessert caldi

€ 16

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

Tarte Tatin  
con gelato alla vaniglia e ristretto di nebbiolo

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

**R MILANO**  
*ristorante*  
*sul lago*

***Dessert freddi***

€ 16

Tiramisù cremoso  
con granita al caffè e panna montata

Semifreddo al caffè  
con nocciola caramellata, cioccolato e liquirizia

Cassata al fondente  
in zuppetta di uva fragola e coriandolo

***Gelati e sorbetti***

€ 13

€ 12

Gelato cremoso alla vaniglia del Madagascar  
con croccante di nocciola caramellata

Sorbetto del giorno

Composizione di frutta fresca

€ 16

Selezione di formaggi

€ 16

calice di Arneis Passito "Renesium"

€ 10

Ristorante