

I'Osteria

cucina tipica e pizza

DESSERT



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

IL TIRAMISÙ € 6

Typical soft cake soaked in coffee and mascarpone cream

LA TORTA DI MELE E CANNELLA
CON GELATO ALLA VANIGLIA € 6

Apple pie with cinnamon and vanilla icecream

LA PANNA COTTA
AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE FRESCHE € 6

White chocolate cooked cream and fresh strawberries

LA PERA COTTA AL VALPOLICELLA
CON MASCARPONE € 6

Pear cooked in Valpolicella wine
with mascarpone cream

IL SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO
CON GELATO ALLA VANIGLIA € 6

Chocolate soufflé with vanilla icecream

LA TORTA SBRISOLONA
CON MASCARPONE E GRAPPA DI BARDOLINO € 6

Typical local cake with maizemeal, almonds
Mascarpone cheese cream and Bardolino grappa

L'ANANAS AL MARASCHINO € 5.5

Fresh pineapple with Maraschino liqueur

LE FRAGOLE FRESCHE CON PANNA € 5.5

Strawberry in season with cream

IL GELATO ARTIGIANALE ALLE CREME € 5

Mixed ice cream

IL SORBETTO AL LIMONE € 4.5

Lemon sorbet with vodka and Prosecco

FINE PASTO E DESSERT

FLÛTE DI MOSCATO € 5.5

FLÛTE DI PASSITO € 5.5

FLÛTE DI RECIOTO € 5.5

FLÛTE DI BRACHETTO € 5.5



LE NOSTRE GRAPPE

DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

LA GRAPPA DI AMARONE € 4

LA GRAPPA DI RECIOTO € 4

LA GRAPPA DI LUGANA € 4

LA GRAPPA DI BARDOLINO € 4

LA GRAPPA DI AMARONE RISERVA 5 ANNI € 6

LA GRAPPA DI LUGANA 8 STAGIONI € 6

