

# DESSERT E DISTILLATI



## ONDE DI DOLCEZZA



*C'è un momento, alla fine di un viaggio, in cui il mare si fa quieto  
e il tempo sembra rallentare.*

*È qui che il gusto si svela con delicatezza, lasciando spazio a  
sensazioni più morbide e profonde.*

*I nostri dessert sono il tocco finale, un equilibrio tra dolcezza e  
carattere, tra memoria e invenzione.*

*Sapori che raccontano il territorio, reinterpretati con eleganza,  
profumi che evocano tradizione e nuove suggestioni.*

*E poi i distillati: il tempo racchiuso in un sorso, il legno, le spezie,  
la profondità.*

*Da assaporare con lentezza, lasciando che ogni nota si riveli,  
come un'eco che resta.*



## DESSERT

Satyrion d'Altamura   A1 A3 A7	10
<i>'Dal grano al dessert: un'interpretazione raffinata che unisce storia e piacere' *</i>	
Lemon Tarte   A1 A3 A7 A8	12
Il Nostro Tiramisù   A1 A3 A7	10
Crêpes Suzette d'Or   A1 A3 A7	14
La Verticale di formaggi e confetture   A7	20

## SATYRION D'ALTAMURA, L'ORO DELLA DOLCEZZA

*\* Il Pane di Altamura, orgoglio di una terra arsa dal sole e baciata dal vento, si trasforma in un'esperienza sensoriale unica: nasce Satyrion d'Altamura, un dolce che racchiude la storia e il carattere di un grano antico, reinterpretato con eleganza.*

*Il nome Satyrion richiama le radici greco-romane di questa terra, tra miti e sapori leggendari.*

*Un tempo simbolo di piacere e vitalità, oggi diventa metafora del Pane di Altamura, che, unito a latte, caffè, vaniglia e vino rosso, si evolve in un dessert avvolgente, dal sapore antico e dallo spirito moderno.*

*Satyrion d'Altamura celebra la nobiltà della semplicità, trasformando un'icona della tradizione in un dessert sofisticato.*

*Ogni ingrediente esalta l'autenticità di questa terra, creando un'armonia perfetta tra dolcezza, intensità e memoria.*

*È il passato che si rinnova, il pane che si fa poesia.*

## DISTILLATI E LIQUORI

Cognac Delamain XO   CI 4 42 vol	18
Cognac Marquis de Gensac vs 5 Cru   CI 4 40 vol	10
Cognac Marquis de Gensac XO 5 Cru   CI 4 40 vol	20
Bas Armagnac Dartigalongue Hors d'Âge   CI 4 40 vol	10
Bas Armagnac Dartigalongue 1979   CI 4 40 vol	22
Rhum JM Agricole XO   CI 4 45 vol	12
Rhum JM Millésimé Hors d'Âge 2008   CI 4 42 vol	30
Whisky Spey Fumare Cask   CI 4 46 vol	12
Whisky Lagavulin 16 anni   CI 4 43 vol	17
Whisky Scarabus 8 anni   CI 4 46 vol	11
Calvados Marquis de Saint Loup Vieille Réserve   CI 4 40 vol	10
Sherry Pedro Ximénez Viña 25 Lustau   CI 4 17 vol	6
Muja Irish Whisky   CI 4 42 vol	15
Neit Irish Whisky Madeira Mystery   CI 4 46 vol	37

Neit Irish Whisky Mellow Spice   CI 4 46 vol	18
Porto Ferreira 10 anni   CI 4 20 vol	9
Grappa Borgo del Tiglio   CI 4 44 vol	15
Grappa Moscato Marolo   CI 4 42 vol	4
Grappa Moscato Barrique 5 anni 'Après' Marolo   CI 4 42 vol	6
Grappa Barolo Barrique l'Illuminata   CI 4 42 vol	5
Grappa Gewürztraminer Marolo   CI 4 42 vol	5
Grappa Amarone Marolo   CI 4 45 vol	6
Acqua Vitae Riserva 18 Anni Monteverdine   CI 4 42 vol	36
Gin Disonesto - London Dry   CI 4 45 vol	10
Gin Mermaid   CI 4 42 vol	10
Gin Panarea Island   CI 4 44 vol	8
Barolo Chinato Marolo   CI 4 16,5 vol	8
Clase Azul Gold Tequila   CI 4 40 vol	60
Clase Azul Plata Tequila   CI 4 40 vol	20

## ALLERGENI E INTOLLERANZE

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Crostacei, prodotti a base di crostacei e loro derivati
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

