

## *Enoteca Wine Bar Retrogusto*

### **Menù dei Dolci**

**Ogni dessert 5€**

**Profiteroles** Tradizionale al cioccolato, decorato ai Fiori edibili di Malva

**Crème brûlée** con zucchero integrale di canna, caramellato sul posto, aromatizzata alla Cannella Cassia Indiana

**Tiramisù** Tradizionale al caffè, con leggera spolverata di Zenzero

**Cialde di Montecatini** e Zibibbo vino dolce di Sicilia (servito freddo)

**Cantuccini Toscani e altra biscotteria secca** e Vin Santo Toscano (servito freddo)

**Accompagnate il vostro dessert con un ottimo vino dolce oppure un distillato**

**Ogni bicchiere 5€**

## Menù dei Caffè

2€

**Ristretto:** Robusto e contrastante, con note intensamente tostate e sentori fruttati (Intensità 10/12-Amaro 4/5-Acidità 3/5-Corpo 4/5-Tostatura 4/5). Origine: Mix di Robusta e Arabica proveniente da Brasile e India

**Kazaar:** Eccezionalmente intenso e cremoso, con note speziate e di legni aromatici (Intensità 12/12-Amaro 5/5-Acidità 1/5-Corpo 5/5-Tostatura 5/5). Origine: mix di Robusta e Arabica proveniente da Guatemala e Brasile

**Dharkan:** Intenso, tostato a lungo, con accenni di cacao in polvere e cereali (Intensità 11/12-Amaro 5/5-Acidità 1/5-Corpo 4/5-Tostatura 5/5). Origine: 100% Arabica proveniente da Indonesia e Costa Rica

**Roma:** Corposo ed equilibrato, intenso, con note di legni aromatici e cereali (Intensità 8/12-Amaro 4/5-Acidità 4/5-Corpo 3/5-Tostatura 3/5). Origine: mix di Arabica e Robusta proveniente da Messico e Brasile

**Vanilio:** Caffè al gusto di vaniglia (Intensità 6/12-Amaro 3/5-Acidità 3/5-Corpo 3/5-Tostatura 3/5). Origine: 100% Arabica proveniente da Brasile e Guatemala

**Ciocattino:** caffè al gusto di cioccolato (Intensità 6/12-Amaro 3/5-Acidità 3/5-Corpo 3/5-Tostatura 3/5). Origine: 100% Arabica proveniente da Brasile e Guatemala

**Decaffeinato, Volluto:** Dolce, leggero e bilanciato (Intensità 4/12-Amaro 2/5-Acidità 3/5-Corpo 2/5-Tostatura 2/5) Origine: 100% Arabica proveniente da Colombia e Brasile