



Deserturile noastre sunt preparate zilnic
în casă, din ingrediente naturale și
creme proaspete, inspirate din
tradiția italiană a simplității bine făcute.

Pentru fiecare desert am ales băuturi
care îi completează gustul —
uneori prin armonie, alteori prin contrast.

Un vin de desert, un digestiv sau un cocktail
bine ales poate transforma un dulce
într-un moment memorabil.

Vă invităm să le descoperiți împreună.

DESERT ARTIZANAL

- 29 **Cheesecake** - 140g 1,3,7
Cremă proaspătă de mascarpone și ricotta aerată, așezată pe o bază sfărâmicioasă cu gust intens de unt.

Asocieri de băuturi

- **Recioto della Valpolicella** – rotunjimea fructată învăluie cremozitatea desertului.
- **Limoncello** – prospețimea citrică echilibrează bogăția mascarponei.

- 29 **Tiramisu** - 140g 1,3,7
Crema fină de mascarpone, pișcoturi însirocate discret în cafea, cacao amară. Un desert echilibrat, construit pe contrastul dintre amar și catifelare.

Asocieri de băuturi

- **Espresso Martini** – amplifică eleganța aromelor de cafea.
- **Amaro** – amarul fin echilibrează dulceața.

- 29 **Panna cotta** - 130g 7
Textură delicată, aromă curată de vanilie, completată de prospețimea fructelor. Un desert simplu, luminos, cu final răcoritor.

Asocieri de băuturi

- **Conacul Ambrozy** – note florale ce acompaniază fructele de pădure.
- **Negroni** – contrast amar-dulce care adaugă profunzime creimei.

- 25 **Crostata** - 120g 1,7,8
Tartă preparată în casă din aluat fraged și sfărâmicos, umplută cu gem aromat. Un desert simplu, inspirat de duminicile italiene.

Asocieri de băuturi

- **Recioto della Valpolicella** – completează natural gemul.
- **Sambuca Ramazzotti** – anasonul aduce finețe fructelor.

DESERT ARTIZANAL

- 34 **Tort de ciocolată fondant - 120g** 1,3,7
Un desert decadent care combină bogăția mousse-ului de ciocolată neagră catifelată cu dulceața cireșelor Amarena.

Asocieri de băuturi

- **Branca Menta** – prospețime mentolată care echilibrează ciocolata.
- **Caffè Corretto** – subliniază aromele de cacao și amarena.

- 28 **Cannoli Siciliani - 160g** 1,7,8
Foi crocante umplute cu cremă fină de ricotta, ușor citrică, cu accente discrete de fistic. Clasic sicilian reinterpretat cu măsură.

Asocieri de băuturi

- **Limoncello** – citrice care luminează ricotta.
- **Amaro** – ierburi fine care temperează dulceața.

- 29 **Tartă cu lămâie și beza caramelizată - 120g** 1,3,7
Tartă din aluat fraged, umplută cu cremă de lămâie și acoperită cu beza caramelizată.

Asocieri de băuturi

- **Conacul Ambrozy** – rotunjește aciditatea lămâii.
- **Sambuca Ramazzotti** – anasonul aduce un contrast rafinat.

◦



RON

DESERT WINE

- 28 **Reciotto della Valpolicella** - 60ml
Vin roșu dulce din Valpolicella, catifelat, cu note de cireșe negre și ciocolată
- 27 **Conacul Ambrozy** - 60ml
Vin românesc de desert, elegant și luminos, cu accente de pere coapte și miere de tei.

DIGESTIVE

- 20 **Limoncello** - 40ml
Lichior tradițional de lămâi de pe coasta Amalfi, dulce și răcoritor.
- 20 **Sambuca Ramazzotti** - 40ml
Lichior italian de anason, servit simplu sau flambat.
- 20 **Amaro** - 40ml
Digestiv echilibrat din 33 de ierburi și citrice mediteraneene.
- 20 **Branca Menta** - 40ml
Variantă mentolată a celebrului Fernet Branca, proaspătă și intensă.

COCKTAIL

- 16 **Caffè Corretto**- 70ml
Espresso intens „corectat” cu un strop de Grappa, un final autentic italian după desert.
- 30 **Espresso Martini** - 100ml
Cocktail cremos și energizant, unde cafeaua întâlnește vodka și notele fine de vanilie.
- 30 **Negroni** - 70ml
Clasic italian amar-dulce, cu gin, vermut roșu și Campari – echilibrul perfect după o masă bogată.