



Locanda Macconago

“rilassati, raccogliti...allontana da te ogni altro pensiero”

peccati di gola | € 6,00

cheppallaaa..il tiramisù!

moka e crumble al cacao

[1-3-7]

grano saraceno

mirtilli e fragole

[1-7]

rustica alle mele

( doppia consistenza | base frolla cuore al mais )

salsa vaniglia, mantecato alla crema

[1-7]

cremoso al pistacchio

bisquit semi-croccante | bavarese al pistacchio

[1-7-8]

zuccotto all'inglese

fragole e panna

[1-7-8]

carpaccio d'ananas

frutti di bosco e sambuco

[1-7-8]

tris goloso

tiramisù-brownies al cioccolato-cheese cake

[1-7]

sacher

ribes e lamponi

[1-7]

ri-quadro di selva nera

fragole e croccantini alle mandorle

..a piacere alcuni abbinamenti

**zibibbo | terre siciliane igt | nicosia**

Il colore intenso, l'aroma ricco con note di frutta secca, il gusto vellutato caratterizzano questo vino liquoroso da uve Zibibbo fatte maturare a lungo sulla pianta per ottenere la massima concentrazione aromatica.

€ 5,00

**malvasia | terre siciliane igt | nicosia**

L'intensità del colore, le note floreali e di albicocca, il gusto morbido e armonioso caratterizzano questo vino liquoroso da uve Malvasia fatte maturare a lungo sulla pianta per ottenere la massima concentrazione

€ 5,00

**vinsanto | vecchia folonica | pratesi**

dal sapore pieno e armonico, di colore ambrato con intenso profumo d'uva passa, un'intramontabile testimonianza e tipicità toscana

€ 4,00

**visciola | lucchetti**

una tradizionale bevanda marchigiana (ma in parte anche abruzzese) ottenuta da vino, visciole e zucchero. Di colore rosso intenso, la netta sensazione dolce e fruttata è mitigata dall'acidità del vino.

€ 5,00

**moscato | i primi fiori | monterucco**

si presenta di colore giallo paglierino con schiuma bianca e perlage fine.

Al naso è fine, intenso con note floreali dolci prorompenti e persistenti. Al palato dimostra buon corpo, buona morbidezza, è equilibrato, con una lunga persistenza

## CAPITOLGRAPPA

**La grappa** è italiana per tradizione cultura e legge. Solo l'equivalente italiana può denominarsi grappa. E' ottenuta dalle vinacce, bucce degli acini d'uva separate dal mosto, o dal vino. Ha un carattere organolettico molto pronunciato perchè figlia delle bucce degli acini d'uva, in cui si accumulano le sostanze aromatiche.

**Grappa giovane:** è vestita solo degli aromi derivati dal vitigno e dalla fermentazione, sapientemente selezionati con la distillazione. Di monovitigno se prodotte da un'unica tipologia di uva o uvaggi, se prodotte da vinacce miste.

**Grappa invecchiata:** per legge può distinguersi con il termine vecchia o invecchiata se viene mantenuta in contenitori in legno per un periodo non inferiore a 12 mesi, riserva o stravecchia se il tempo è almeno 18 mesi.

Alcune tipologie..

grappa morbida | 5,00

grappa barrique | 5,50

grappa segnana | 6,50

grappa alla pera | 6,00

grappa da uve amarone | 7,00

\*amaro alle erbe | 4,50