

## WHISKY TORBATI

(Per l'elenco completo guardare la lista cocktail)

### TORBATI

<b>LAPHROAIG 10 YEARS ISLAY SINGLE MALT</b> Scozia. Intenso e complesso. Frutta dolce, note sapide	€. 16,00
<b>LAVAGULIN 16 YEARS</b> Scozia. Forte e ricco. Frutta secca, nubi di fumo, orzo maltato	€. 16,00
<b>TALISKER 12 YEARS</b> Scozia. Ricco, ampio e pieno. Spezie orientali, tostate e salmastre	€. 16,00
<b>OBAN SINGLE 14 YEARS MALT SCOTH</b> Scozia. Delicato e morbido. Frutta secca, miele, sentori iodati e fumè	€. 16,00
<b>CAOL ILA 12 YEARS</b> Scozia. Sottile e delicato. Spezie, frutta matura e scorza d' agrume	€. 16,00
<b>BOWMORE 12 YEARS</b> Scozia. Corposo ed equilibrato. Miele, frutta esotica e scorza di limone	€. 16,00
<b>ABERFELD 12 YEARS</b> Scozia. Equilibrato e persistente. Miele, vaniglia, malto e spezie dolci	€. 18,00
<b>BULLEIT BOURBON</b> Stati Uniti. Ricco, ampio e secco. Miele e spezie dolci, sentori piccanti	€. 12,00
<b>WOODFORD RESERVE BOURBON</b> Stati Uniti. Ricco e intenso. Frutta secca e vaniglia, tabacco e caramello	€. 14,00

*oficina* FOOD & WINE  
**ORMESINI**  
V E N E Z I A

*Propone:*

*Dessert e Digestivi*

## DOLCI / DESSERTS

(Tutti i dolci sono rigorosamente fatti in casa / All desserts are strictly homemade)

Tortino con cuore di cioccolato caldo e gelato alla vaniglia

Tart with hot chocolate heart and vanilla ice cream

€. 12,00

Meringata con frutti di bosco caldi

Meringue with warm berries

€. 10,00

Semifreddo al torroncino con salsa di miele d'api

Nougat parfait with bee honey sauce

€. 10,00

Babbà napoletano con crema chantilly e frutti di bosco

Neapolitan babà with Chantilly cream and berries

€. 12,00

Delizia al limone con salsa al caramello

Lemon delight with caramel sauce

€. 10,00

Tiramisù con crema al mascarpone fresco e caffè

Tiramisu with fresh mascarpone cream and coffee

€. 10,00

Chese cake ai frutti rossi con base senza glutine

Red fruit cheesecake with gluten-free base

€. 8,00

Spuma al pistacchio con glassa di cioccolato bianco

Hazelnut cream with caramelized almonds

€. 8,00

Biscotti della casa con crema

Homemade cookies with cream

€. 10,00

Selezione di formaggi misti con frutta secca, salsa dolce e piccante

Selection of mixed fresh and aged cheeses, with sweet and spicy sauce

€. 16,00

## COGNAC, BRANDY & RUM

(Per l'elenco completo guardare la lista cocktail)

### COGNAC

#### REMY MARTIN

€. 14,00

Circondato da ideali e tradizioni, da passione e pazienza

#### FRANCOIS PEYROT POIRE

€. 12,00

Unisce i sentori del cognac ai profumi delle pere williamsi

#### SELECTION FINE COGNAC

€. 14,00

Sélection Fine Cognac è un blend di sentori di agrumi e vaniglia

#### SUPERIEUR COGNAC FINE CHAMPAGNE

€. 18,00

Cognac ricco, fruttato, elegante ed equilibrato

#### XO FINE CHAMPAGNE COGNAC De Fussygnay

€. 30,00

Miscela di frutti rossi, cioccolato fondente, prugne e caramello

### BRANDY

#### VECCHIA ROMAGNA RISERVA TRE BOTTI

€. 14,00

Invecchiati in tre botti differenti, gusto ricco e intenso

#### VECCHIA ROMAGNA RISERVA 18 YEARS

€. 40,00

Intenso e raffinato, al palato è morbido e intenso

#### BRANDY LEPANTO SOLERA

€. 12,00

Invecchiato con metodo solera in botti di sherry ossidate

### RUM

#### ZACAPA 23 ANNI

€. 16,00

Superbo rum del Guatemala. Ottimo equilibrio tra dolce e speziato

#### BRUGAL 1888

€. 16,00

Repubblica Dominicana. Cacao, caffè, vaniglia e caramello

#### PLANTATION XO

€. 16,00

Barbados. Cacao, canne da zucchero, frutta esotica, pepe e vaniglia

#### SANTA TERESA 1796

€. 16,00

Venezuela. Miele, zucchero di canna, noce, cocco, legno, cioccolato

#### ZACAPA XO

€. 30,00

Guatemala. Frutta matura, legno, cacao amaro

## GRAPPE / SCHNAPSS

(Alcuni grappe per concludere in bellezza il vostro pasto)

### TOSCANA - QUAGLIA

**GRAPPA AMARONE** € 14,00

L'aroma è marcato, elegante e persistente, aromi di cacao e vaniglia

**GRAPPA BARBARESCO** € 14,00

Ricorda i fiori di campo, la vaniglia, il torrefatto e le note legnose

**GRAPPA BAROLO** € 14,00

Ricorda la frutta stramatura con sfumature di note floreali e vanigliate

**GRAPPA MATILDE UVE BARBERA** € 18,00

Elegantemente morbida all'assaggio, persistente e appena balsamica.

**GRAPPA DI MOSCATO RISERVA** € 18,00

Brillante e dolcemente ambrata, morbida e delicata, lievi note di fiori bianchi.

**GRAPPA SOFIA UVE NEBBIOLO** € 18,00

Potente e decisa, elegantemente calda, siglata da una piacevolissima persistenza speziata

### Of BONOLLO VENETO

**GRAPPA DI AMARONE barricata** € 14,00

Dalla lenta distillazione, affina piacevoli note di vaniglia, tabacco e cacao

**GRAPPA DI MOSCATO** € 12,00

Dal profumo coinvolgente, tipico dell'uva moscato appena raccolta

**GRAPPA D'ORANGE** € 10,00

Note agrumate del mondo mediterraneo le scorze scelte di pregiate arance di Sicilia

**GRAPPA DI MIRTILLO** € 10,00

Un distillato dall'aroma intenso e vivace di mirtilli

**GRAPPA PREGIATA BIANCA** € 10,00

Delicata e morbida

## SORBETTI

(Sorbetti fatti in casa / Sorbets homemade)

**Sorbetto al Limone** (variegato con Vodka e Prosecco)

Lemon sorbet (variegated with Vodka and Prosecco)

€ 8,00

**Sorbetto alla Liquirizia** (variegato con Liquore alla Liquirizia e Prosecco)

Licorice sorbet (variegated with Licorice Liqueur and Prosecco)

€ 8,00

**Sorbetto al Caffè** (variegato con Kahlùà e Caffè)

Coffee sorbet (variegated with Kahlùà and Coffee)

€ 8,00

**Sorbetto Ormesini** (mela verde e Calvados)

Ormesini sorbet (green apple and Calvados)

€ 10,00

## VINI DOLCI / WINES DESSERT

(Alcuni vini "dolci" della nostra cantina)

	calice	
<b>MALVASIA DELLE LIPARI NURAH NATURALE</b>	€.	7,00
Vitigni: 95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero. Nel rispetto della millenaria tradizione enologica dell'Isole Eolie nasce questo vino, dal sapore caldo ed armonico con una leggera tannicità. Dai sentori di miele, albicocca matura seguiti da sensazioni di eucalipto. Ottimo vino da dessert e da meditazione. Colore giallo dorato. (13%) Italia - Sicilia		
<b>PANTELLERIA PASSITO CANTINE PELLEGRINO</b>	€.	7,00
Vitigno: 100% Zibibbo. Dall'Isola di Pantelleria. Dopo la fermentazione a temperatura controllata avviene la fortificazione con alcol neutro ottenuto da vino e aggiunta di uve zibibbo appassite. Profumo che richiama i fichi secchi, albicocche e miele d'acacia. Gusto caldo, armonico, persistente. Colore giallo dorato intenso, talvolta tendente all'ambra. (15%) Italia - Sicilia		
<b>MOSCATO FRIZZANTE DOLCE IGT GIORGI</b>	€.	7,00
Vitigno: 100% Moscato. Aromatico e ampio il bouquet olfattivo, tipico del vitigno, vinoso e caratterizzato da sentori che ricordano la pesca matura, gli agrumi e la salvia. Dolce e vellutato il sorso, ben bilanciato e di lunga persistenza. Si abbina con tutti i dolci da forno e la pasticceria secca. Colore giallo paglierino il colore al calice, con riflessi leggermente dorati. (7%) Italia - Emilia Romagna		
<b>PRAESÈO FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI</b>	€.	7,00
Vitigni: 100% Moscato Giallo. Al naso si presenta fresco, con caratteristici profumi di sambuco e note di fiori d'arancio, da cui prende il nome; in bocca è dolce e presenta una giusta acidità che ne esalta la freschezza. Si abbina a tutta la pasticceria secca e non. Colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente. (6,5%) Italia - Veneto		

## GRAPPE / SCHNAPSS

(Alcuni grappe per concludere in bellezza il vostro pasto)

VENETO		
<b>NARDINI "EXTRA FINE"</b>	€.	10,00
Una grappa bianca e morbida		
<b>NARDINI "GRAPPA RISERVA"</b>	€.	12,00
Grappa invecchiata 7 anni		
<b>NARDINI "GRAPPA RISERVA"</b>	€.	18,00
Grappa invecchiata 15 anni		
<b>NARDINI "GRAPPA RISERVA"</b>	€.	30,00
Grappa invecchiata 22 anni		
<b>NARDINI "GRAPPA RISERVA"</b>	€.	16,00
Grappa invecchiata 15 anni Acquavite		
PIEMONTE - GAJA		
<b>GRAPPA BARBARESCO di NEBBIOLO</b>	€.	14,00
Elegante e secca. Aromi fruttati e speziati		
<b>GRAPPA SPERSS di NEBBIOLO barricata</b>	€.	14,00
Calda e morbida. Nocciola, canditi, miele e spezie dolci		
<b>GRAPPA DARMAGI CABERNET SAUVIGNON bianca</b>	€.	12,00
Assaggio caldo, rotondo e speziato, dotato di un finale persistente ed appagante		
<b>GRAPPA COSTA RUSSI di NEBBIOLO barricata</b>	€.	14,00
Elegante e morbida. Nocciola, uva passa, cioccolato e spezie dolci		
<b>GRAPPA ROSSJ BASS di CHARDONNAY bianca</b>	€.	12,00
Calda e avvolgente. Frutta matura, albicocca, banana, burro e sfumature balsamiche		
<b>GRAPPA BAROLO di NEBBIOLO barricata</b>	€.	14,00
Delicata e elegante. Note tostate. Bouquet speziato con note morbide di legno		
<b>GRAPPA GAJA REI di CHARDONNAY bianca</b>	€.	12,00
Morbida e rotonda. Pesca, fiori, albicocca		