

Dessert

GALATEO
RISTORANTE

Caffetteria

Espresso/macchiato 3
Caffè corretto 4
Decaffeinato 3
Cappuccino 4
Ginseng 4
Orzo 4

Tisane e infusi

Digestivo 5
Menta piperita, camomilla, finocchio e anice verde
Da meditazione, bio 5
Mela, ibisco, verbena odorosa, arancia, melissa, lemongrass e fiordaliso

Distillati e liquori

Vermouth Carpano Antica Formula 7
Amaro Ballor 100 Erbe 5
Liquore Cinico 5
Liquore Eccentrico 5
Grappa Barrique Maschio 903 7
Grappa Bianca Poli Sarpa 7
Sambuca Molinari 5
Rum Don Papa Baroko 10
Whisky Talisker Skye 10
Baileys 5
Liquirizia 5
Limoncello 5

Vini da meditazione al calice

VENETO

Speri – La Roggia, Recioto della Valpolicella DOCG, bio, 50 cl 12

Ca' Rugate – La Perlara, Recioto di Soave DOCG, bio, 50 cl 12

Ca' Rugate – Vermouth di Amarone della Valpolicella DOCG 9

Spumanti dolci

VENETO

Monte Fasolo – Fior d'Arancio Spumante Dolce, Colli Euganei DOCG, bio 25

PIEMONTE

Marcalberto – Asti Metodo Classico DOCG 40

Vini dolci

VENETO

Speri – La Roggia, Recioto della Valpolicella DOCG, bio, 50 cl 50

Ca' Rugate – La Perlara, Recioto di Soave DOCG, bio, 50 cl 50

Dessert

Panna cotta su Zaletto, ganache al mais e salsa alla cannella **12**

allergeni:    

Mela, castagna e rosmarino **10**

allergeni:   

Tiramisù **9**

allergeni:   

Profiteroles alla nocciola **12**

allergeni:    

Selezione di formaggi **20**

allergeni:   

ALLERGENI:

- (1) Glutine 
- (2) Crostacei 
- (3) Uova 
- (4) Pesce 
- (5) Arachidi 
- (6) Soia 
- (7) Latte 
- (8) Frutta a guscio 
- (9) Sedano 
- (10) Senape 
- (11) Semi di sesamo 
- (12) Anidride solforosa e solfiti 
- (13) Lupini 
- (14) Molluschi 