



LA FINESTRA

IN CUCINA

I Dolci

PROFITEROLES AL PISTACCHIO CON GLASSA DI MASCARPONE Pistacchio profiteroles glazed with mascarpone cream <i>Pistáciové profiterolky glazované krémem z mascarpone</i>	185,-	TERRINA DI CIOCCOLATO AMARO AL 75% CON MANDARINI E NOCCIOLE CAMELLATE Bitter chocolate terrine 75% with tangerines and caramelised pecan nuts <i>Terina z 75% hořké čokolády s mandarinkami a karamelizovanými pekanovými ořechy</i>	175,-
<i>VinSanto Castello di Ama, Toscana 2004</i>	0,1l /165,-	<i>Vino & Visciole, Morello 2008</i>	0,1l /115,-
MONT BLANC CON FRUTTI DI BOSCO Chestnut meringue cake with mix berries <i>Sněhový kaštanový dort s lesním ovocem</i>	195,-	FINANZIERI FRITTI CON INTINGOLO DI MASCARPONE E NOCCIOLE Fried Finanzieri with mascarpone and hazelnut dip <i>Smažené Finanzieri s mascarpone a krémem z lískových oříšku</i>	165,-
<i>Moscato D'Asti La Spinetta, Piemonte 2008</i>	0,1l /135,-	<i>Kabir, Moscato di Pantelleria, Donnafugata 2009</i>	0,1l /180,-
CREME CARAMEL AL CAFFÉ CON COULIS DI MORE Coffée Creme Caramel with blackberry sauce <i>Kávový Creme Caramel s ostružinovou omáčkou</i>	185,-	SELEZIONE DI FORMAGGI MARCHIGIANI E MARMELLATE DELLA NADA Assorted cheeses served with homemade jam <i>Vybrané sýry servírované s domácí marmeládou</i>	195,-
<i>VinSanto Castello di Ama, Toscana 2004</i>	0,1l /165,-	<i>Rocca Rubia Riserva, Santadi 2007</i>	0,15l /260,-