

Vini dolci

Ben Ryè <i>Passito di Pantelleria</i> Donnafugata	€ 10,00
AEGUSA 2001 <i>Marsala Superiore</i> Florio	€ 15,00
Torcolato <i>Moscato da uve vespaiolo</i> Breganze	€ 9,00
Aulos <i>moscato di Siracusa</i> Blundo Gaetano	€ 9,00
Vernaccia 1993 <i>Vernaccia</i> Contini	€ 15,00
Recioro <i>Rondinellao</i> Allegrini	€ 12,00
Praepositus <i>Moscato rosa</i> Abbazia di Novacella	€ 12,00
Greco di bianco <i>Moscato</i> Stelitano Francesco	€ 12,00
Arbaria <i>Passito di Pantelleria</i> Cantine Vinisola	€ 15,00
Bukkuram <i>Passito di Pantelleria</i> De Bartoli Marco	€ 12,00
Soleras 20 anni <i>Marsala superiore</i> Rallo	€ 10,00
Bugeber 2010 <i>Passito di Pantelleria</i> Rallo	€ 12,00
Sauternes <i>Varie uve di Muscadel e Semilion</i> Chateau Guiraud	€ 19,00
Malvasia DOC <i>Malvasia delle Lipari</i> Marchetta Gaetano	€ 10,00
Comtess <i>Passito</i> St. Michael Eppan	€ 12,00
Margreid <i>Moscato rosa</i> Alois Lageder	€ 10,00
Recioto della Valpolicella <i>Corvina, rondinella molinara</i> Quintarelli cantine	€ 480,00
Kaid <i>Vendemmia tardiva sirah</i> Alessandro di Camporeale	€ 9,00
Passito di Pantelleria <i>Passito di Pantelleria</i> Ferrandes	€ 10,00
L'Oro <i>Inzolia e Catarratto</i> Milazzo	€ 15,00
Martingana <i>Moscato Passito</i> Murana Salvatore	€ 15,00
Lanteri <i>Malvasia delle Lipari</i> Lanteri cantine	€ 10,00
Oro di Dora <i>Grillo vendemmia tardiva</i> Gorghi Tondi	€ 10,00
Moscato <i>Moscato rosa</i> Tramin	€ 13,00
Barolo Chinato <i>Vino aromatizzato</i> Ceretto Cantine	€ 10,00
Malvasia passita <i>Malvasia delle Lipari</i> Giona	€ 18,00
Acini nobili moscato Maculan	€ 12,00
Donna Franca <i>Marsala superiore</i> Florio	

Dolci

Semifreddo al torroncino croccante in salsa al cioccolato e rum <i>Almond parfait served with warm chocolate sauce and rum cappuccinos</i>	€ 15,00
Pere, cioccolato e ricotta con gelato alla cannella <i>Ricotta cheese mousse served with chocolate cake and cinnamon ice-cream</i>	€ 15,00
Soffio al cioccolato caldo con gelato al tabacco <i>Hot chocolate soufflé served with tabaccos ice-cream</i>	€ 15,00
Caldo al pistacchio di Bronte con cannella con gelato alla nocciola <i>Warm pistachio cake served with hazelnut ice-cream</i>	€ 15,00
Spuma alle arance con salsa di fragole di Maletto e cialda croccante <i>Oranges mousse served with strawberry sauce from Maletto</i>	€ 14,00
Delizia al mascarpone con frutta secca, fichi e gelato alla liquirizia Calabrese <i>" Mascarpone cheese delice " served with liquorice ice-cream and mix nuts</i>	€ 14,00
Lasciatevi stupire da me (dolce per due persone) <i>Extra-large selection of different sweet "chef's style" free hand.</i>	€ 27,00



LA CAPINERA
RISTORANTE