

WHISKY TORBATI

(Per l'elenco completo guardare la lista cocktail)

TORBATI

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

Biscotti della casa con crema
Homemade cookies with cream
€. 12,00

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

Tavolozza di Ananas caramellato a Grand Marnier
Caramelized Pineapple Palette in Grand Marnier
€. 12,00

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 Fussygn €. 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)

PIEMONTE - 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)

€. 10,00

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

Licorice sorbet (variegated with Licorice Liqueur and Prosecco)

€. 10,00

Sorbetto al Caffè (variegato con Kahlùà e Caffè)

Coffee sorbet (variegated with Kahlùà and Coffee)

€. 10,00

Sorbetto Ormesini (mela verde e Calvados)

Ormesini sorbet (green apple and Calvados)

€. 12,00

VINI DOLCI / WINES DESSERT

(Alcuni vini "dolci" della nostra cantina)

	calice	
MALVASIA DELLE LIPARI NURAH NATURALE	€. 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		
PANTELLERIA PASSITO CANTINE PELLEGRINO	€. 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		
MOSCATO FRIZZANTE DOLCE IGT GIORGI	€. 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		
PRAESÈO FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI	€. 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 - NARDINI	
NARDINI "EXTRA FINE"	€. 10,00
Una grappa bianca e morbida	
NARDINI "GRAPPA RISERVA"	€. 12,00
Grappa invecchiata 7 anni	
NARDINI "GRAPPA RISERVA"	€. 18,00
Grappa invecchiata 15 anni	
NARDINI "GRAPPA RISERVA"	€. 30,00
Grappa invecchiata 22 anni	
NARDINI "GRAPPA RISERVA"	€. 16,00
Grappa invecchiata 15 anni Acquavite	
PIEMONTE - GAJA	
GRAPPA BARBARESCO di NEBBIOLO	€. 14,00
Elegante e secca. Aromi fruttati e speziati	
GRAPPA SPERSS di NEBBIOLO barricata	€. 14,00
Calda e morbida. Nocciola, canditi, miele e spezie dolci	
GRAPPA DARMAGI CABERNET SAUVIGNON bianca	€. 12,00
Assaggio caldo, rotondo e speziato, dotato di un finale persistente ed appagante	
GRAPPA COSTA RUSSI di NEBBIOLO barricata	€. 14,00
Elegante e morbida. Nocciola, uva passa, cioccolato e spezie dolci	
GRAPPA ROSSJ BASS di CHARDONNAY bianca	€. 12,00
Calda e avvolgente. Frutta matura, albicocca, banana, burro e sfumature balsamiche	
GRAPPA BAROLO di NEBBIOLO barricata	€. 14,00
Delicata e elegante. Note tostate. Bouquet speziato con note morbide di legno	
GRAPPA GAJA REI di CHARDONNAY bianca	€. 12,00
Morbida e rotonda. Pesca, fiori, albicocca	