

## VINI DA DESSERT

*Al calice*



## DESSERT WINE

*By the glass*

*Bianco d'Ornella Passito* € 8,00  
- *Ornella Molon*

*Moscato d'Asti Nivole* € 7,00  
- *Michele Chiarlo*



Hotel Barchetta  
Excelsior

## DESSERTS

*Miascia del Lario, mantecato alla vaniglia,  
riduzione di vino rosso* € 10,00

*Traditional Lake Como "Miascia" fruit cake  
with vanilla ice-cream and red wine sauce  
Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty*

*Tiramisù con scaglie di cioccolato bianco* € 10,00  
*Tiramisu with white chocolate shavings*

*Crumble di frutta stagionale, fior di latte e liquirizia* € 9,00  
*Seasonal fruit crumble, ice-cream and licorice*

*Mousse al cioccolato fondente, nocciole caramellate  
e coulis di lamponi* € 9,00  
*Dark chocolate mousse, caramelized hazelnuts and  
raspberry coulis*

*Cassata all'italiana ai pistacchi e riduzione  
al mandarino* € 10,00  
*Italian Cassata with pistachios and mandarin sauce*

*Richiedete la carta degli allergeni al vostro cameriere  
Please ask your waiter for the allergen menu*