

VESTA

FIORI CHIARI

DESSERT

Il Tiramisù (x2pers.) (3, 7, *) . €25
Savoiardo classico, ganache al caffè, crema al mascarpone
Classic ladyfinger, coffee ganache, mascarpone cream
Abbinamento consigliato: Toro Albalà, Don PX Gran Reserva 2003

La Millefoglie (1, 3, 7, 8, *) . €15
Pasta sfoglia caramellata, crema montata al pralinato di nocciole, pere
Caramelized puff pastry, hazelnut praline chantilly, pear
Abbinamento consigliato: Terenzuola, Sciacchetrà, Cinque Terre D.O.C 2019

La Mela (1, 3, 7, 8, *) . €15
Brioche morbida servita tiepida con cremoso leggero alla fava tonka, mele alla vaniglia e gelato alla crema
Warm, soft brioche with light tonka bean crémeux, vanilla-poached apples and crème ice-cream
Abbinamento consigliato:
Castello della Sala/Antinori, Muffato della Sala Umbria I.G.T 2021

Cioccolato e caramello (3, 7, 8, *) . €15
Cremoso al cioccolato al latte Baileys, gelato al caffè, caramello mou, crumble alla gruè di cacao e sale maldon
Milk chocolate and Baileys crémeux, coffee ice cream, soft caramel, cocoa nib crumble and Maldon sea salt
Abbinamento consigliato: Oremus, Tokaji 5 Puttonyos ASZU 2018

Matcha e fragola (1, 3, 7, 8, *) . €15
Spuma alla vaniglia Tahiti e mandorla, fragole profumate al limone, gelato al The Matcha
Tahiti vanilla and almond espuma, lemon-scented strawberries, Matcha Tea ice cream
Abbinamento consigliato: Cappellano, Barolo Chinato

Agrumi e Amaretto (1, 3, 7, 8, *) . €15
Croccantino all'amaretto e noci pecan, crema di formaggio, agrumi e meringa
Amaretto and pecan praline crisp, cream cheese, citrus and meringue
Abbinamento consigliato: Chateau Gravas, Sauternes Sauternes A.O.C. 2022

DA CONDIVIDERE

Carillon di Vesta (1, 3, 7, 8, *) . €45
Degustazione della nostra pasticceria mignon, frutta fresca e frutta ripiena ghiacciata
Tasting of our petit fours, fresh fruit and frozen stuffed fruit

FRUTTA

Selezione di frutta fresca *Selection of fresh fruit* . €13

GELATI E SORBETTI

Gelato artigianale a scelta gusti (3, 7, 8, *): . €10
Fiordilatte, The Matcha, Caffè, Crema
Artisan ice cream of your choice flavors:
Fiordilatte, Matcha Tea, Coffee, Cream

Sorbetti artigianali a scelta gusti (VEGAN): . €10
Limone, Cioccolato, Frutta di stagione
Artisan sorbets with a choice of flavors: Lemon, Chocolate, Seasonal fruit

CAFFETTERIA

Caffè espresso intenso 100% arabica Illy . €3
Coffee intense espresso 100% Arabica Illy
Caffè americano/*American coffee* . €4
Caffè decaffeinato/*Decaffeinated coffee* . €3
Ginseng/*Ginseng* . €4
Caffè d'orzo/*Barley coffee* . €4
Cappuccino/*Cappuccino* . €4
Selezione di tè ed infusi Dammann . €7
Selection of Dammann teas and infusions
Amari/*Digestive* . da €7

VINI DOLCI

	al calice	
***Liguria* - TERENZUOLA**		
Sciacchetrà Cinque terre D.O.C. 2018 (Albarola, Bosco, Vermentino, Ruzzese in percentuali non specificate)	. €35	. €100
***Piemonte* - SARACCO**		
Moscato d'Asti D.O.C.G. 2023 (Moscato)		. €40
***Piemonte* - CAPPELLANO**		
Barolo Chinato (Nebbiolo)	. €23	. €120
***Umbria* - CASTELLO DELLA SALA/ANTINORI**		
Muffato della Sala Umbria I.G.T 2021 (Sauvignon, Grechetto, Gewuertztraminer, Riesling)	. €20	. €90
***Sicilia* - DONNAFUGATA**		
Ben Ryè Passito di Pantelleria D.O.C. 2022 (Zibibbo)	. €12	. €65
***Francia* - CHATEAU D'YQUEM**		
Sauternes 1er cru Supérieur Sauternes A.O.C. 2015 (Sauvignon Blanc e Sémillon in percentuali non specificate)		. €1000
Sauternes 1er cru Supérieur Sauternes A.O.C. 2014 (Sauvignon Blanc e Sémillon in percentuali non specificate)		. €1100
***Francia* - CHATEAU GRAVAS**		
Sauternes Sauternes A.O.C. 2022 (80% Semillon, 20% Sauvignon Blanc)	. €10	. €50
***Spagna* -TORO ALBALÀ**		
Don PX Gran Reserva 2003 (Pedro Ximenez)	. €15	. €70
***Ungheria* - OREMUS**		
Tokaji 5 Puttonyos ASZU 2018 (Furmint)	. €45	. €180

dove il mare è di casa.

Allergeni
(1) Cereali contenenti glutine
(2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
(3) Uova e prodotti a base di uova
(4) Pesce e prodotti a base di pesce
(5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
(6) Soia e prodotti a base di soia
(7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
(8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
(9) Sedano e prodotti a base di sedano
(10) Senape e prodotti a base di senape
(11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
(12) Anidride solforosa e solfiti
(13) Lupini e prodotti a base di lupini
(14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

I clienti o gli utenti sensibili a particolari allergeni sono invitati a rivolgersi al personale.
Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

Allergens
(1) Cereals containing gluten
(2) Crustaceans and crustacean-based products
(3) Eggs and egg-based products
(4) Fish and fish-based products
(5) Peanuts and peanut-based products
(6) Soy and soy-based products
(7) Milk and milk-based products (including lactose)
(8) Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
(9) Celery and celery-based products
(10) Mustard and mustard-based products
(11) Sesame seeds and sesame seed-based products
(12) Sulfur dioxide and sulfites
(13) Lupins and lupin-based products
(14) Mollusks and mollusk-based products

Customers or users sensitive to specific allergens are encouraged to contact the staff.
However, for all items on the menu, the absence of allergens cannot be guaranteed due to potential cross-contamination.