

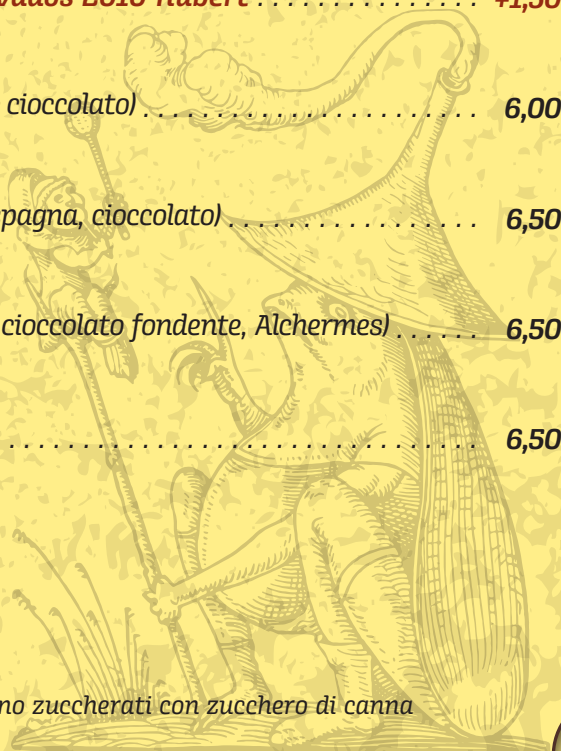
Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Dessert

	€
Crema Pantagruele (uova, mascarpone, cioccolato fondente amaretti, pan di spagna)	6,00
Abbinamento consigliato: Rum 1998 Demerada	+2,50
Tiramisù (uova, mascarpone, savoiardi, cacao amaro, caffè)	6,00
Abbinamento consigliato: Rum Vigia	+1,50
Panna cotta con caramello (panna, vanillina, colla di pesce, Maraschino)	6,00
con aggiunta di frutti di bosco	+2,00
Bouquet (uova, amaretti, cacao amaro, latte, caffè)	6,00
Abbinamento consigliato: Armagnac	+2,50
Crema Caramel (uova, latte)	5,00
Zeppole al forno (uova, panna, farina "00")	6,50
Abbinamento consigliato: Rum 2003 Demerara	+2,00
Tarte tatin con gelato alla vaniglia (farina "00", uova, burro, mele)	6,50
Abbinamento consigliato: Calvados 2010 Hubert	+1,50
Torronata (panna, pan di spagna, torrone, cioccolato)	6,00
Montebianco (panna, marron glaces, pan di spagna, cioccolato)	6,50
Charlotte creole flambè (gelato vaniglia, pan di spagna, cioccolato fondente, Alchermes)	6,50
Meringata (uova, panna)	6,50

Tutti i dessert vengono zuccherati con zucchero di canna



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Frutta

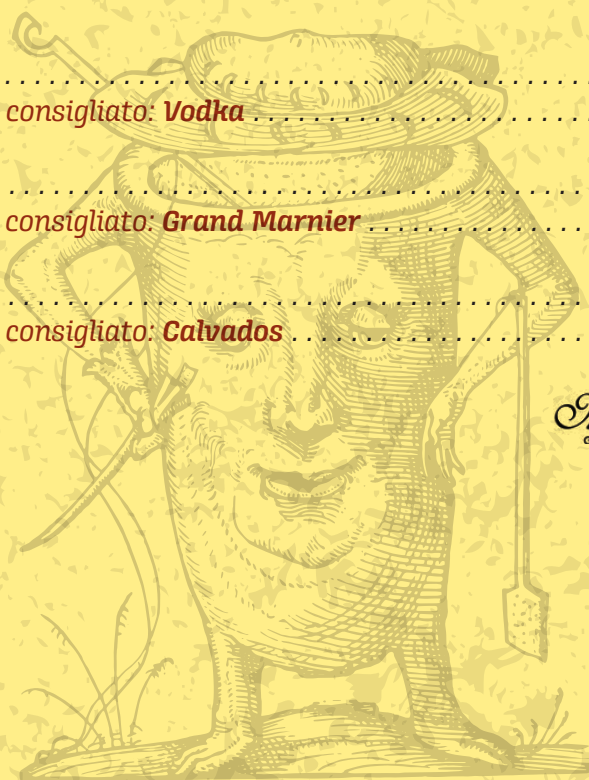
	€
Macedonia di frutta fresca, zucchero e limone	5,00
<i>Con aggiunta di panna o gelato</i>	+2,00
Frutti di bosco (lamponi, mirtilli, more)	6,50
<i>Con aggiunta di panna o gelato</i>	+2,00
Ananas	6,50
<i>Con aggiunta di panna o gelato</i>	+2,00
Fragole	6,50
<i>Con aggiunta di panna o gelato</i>	+2,00
Pesche ripiene (amaretti, cacao amaro, uova, Cognac)	6,50

Gelati Menodiciotto

Crema, cioccolato, nocciola	5,00
Pistacchio, Marron glaces	6,00

Sorbetti:

Limone	5,00
<i>Abbinamento consigliato: Vodka</i>	+2,00
Mandarino	5,00
<i>Abbinamento consigliato: Grand Marnier</i>	+2,00
Mela verde	5,00
<i>Abbinamento consigliato: Calvados</i>	+2,00



Menodiciotto
GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

Pantagruele

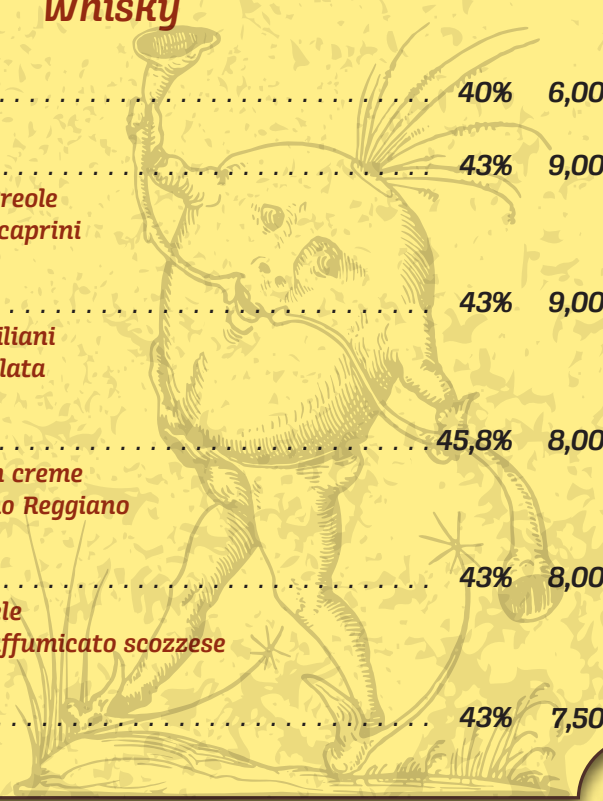
Ristorante Pizzeria

Vini

	alc.	€
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Marchesi di Barolo D.O.C.	6%	cl 75 16,00
Asti Marchesi di Barolo D.O.C.G.	6,5%	cl 75 18,00
Zagara Moscato d'Asti Marchesi di Barolo D.O.C.G. ...	5%	cl 75 16,00
Ben-ryè Donna Fugata passito di Pantelleria D.O.C. ..	14,5%	cl 75 47,00
Abbinamento dolce: Pasticceria secca		cl 375 25,00
Abbinamento salato: Formaggi erborinati		calice 7,00
Berlucchi 61 Brut Franciacorta	12,5%	cl 75 25,00
		cl 375 16,00
Berlucchi 61 Rosè Franciacorta	12,5%	cl 75 25,00
		cl 375 16,00
Berlucchi 61 Saten Franciacorta	12,5%	cl 75 25,00
Berlucchi 61 Nature Brut Franciacorta Millesimato ...	12,5%	cl 75 26,50
Berlucchi 61 Nature Rosè Franciacorta Millesimato ...	12,5%	cl 75 28,00

Whisky

Jack Daniel's	40%	6,00
Caol Ila 12 anni	43%	9,00
Abbinamento dolce: Charlotte Creole		
Abbinamento salato: Formaggi caprini		
Lagavulin 16 anni	43%	9,00
Abbinamento dolce: Cannoli siciliani		
Abbinamento salato: Ricotta salata		
Talisker 10 anni	45,8%	8,00
Abbinamento dolce: Dessert con creme		
Abbinamento salato: Parmigiano Reggiano		
Oban 14 anni	43%	8,00
Abbinamento dolce: Torte di mele		
Abbinamento salato: Salmone affumicato scozzese		
Dalwhinnie 15 anni	43%	7,50



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Grappe di Marolo

	alc.	€
Moscato da Vinacce di Moscato d'Asti	42%	5,00
<i>colore: paglierino, profumo: intenso, gusto: morbido e ricco di aroma</i>		
Amarone da vinacce di Amarone	45%	6,50
<i>colore: ambrato carico, profumo: fruttato, gusto: morbido ed elegante</i>		
Arneis da vinacce di Arneis del Roero	42%	5,00
<i>colore: bianco, profumo: delicato e floreale, gusto: morbido di grande armonia</i>		
Moscato Apres invecchiata in botti siciliane di Pantelleria	42%	6,50
<i>colore: ambrato, profumo: aromatico intenso, gusto: avvolgente mandorlato</i>		
Miele di Rododendro (P. Slow Food)	35%	5,00
<i>colore: giallo paglierino, profumo: frutti di bosco, gusto: dolce con sensazione di fresco</i>		
Dedicata al padre	60%	6,00
<i>colore: bianco, profumo: grande pulizia e armonicità, gusto: corposo e caldo</i>		

Le invecchiate

La passione per l'invecchiamento ha dato origine a queste grappe che hanno conferito ulteriore prestigio al marchio Marolo. Sono di colore ambrato carico; complesse, interessanti ed uniche, hanno profumi intensi con sentori di vaniglia, mandorla, liquirizia, cacao, tabacco e cuoio. Armoniche, complete ed eleganti.

Barolo invecchiata 4 anni da vinacce di Nebbiolo da Barolo	50%	5,50
Barolo invecchiata 9 anni da vinacce di Nebbiolo da Barolo	50%	7,50
Barolo invecchiata 12 anni da vinacce di Nebbiolo da Barolo	50%	8,00
Barolo invecchiata 15 anni da vinacce di Nebbiolo da Barolo	50%	8,50
Barolo invecchiata 20 anni da vinacce di Nebbiolo da Barolo	50%	9,50
<i>colore: ambrato carico, profumo: ampio sentore di vaniglia tostata, gusto: caldo pieno di carattere</i>		

Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Rum



Rum Vigia Gran Reserva 18 anni **alc. €**
40% 8,50
Dedicato esclusivamente agli amanti dell'eccellenza, si presenta finemente morbido e arrotondato sul palato, dando la percezione dei sapori dolci come la vaniglia, l'arancia, la cioccolata e il tabacco.



Guyana Demerara 2003 **45% 8,50**
Naso: pelliccia, peperoncino, formaggio erborinato. Bocca: mostarda piccante, senape, dattero fresco.



Guyana Demerara 1998 **45% 10,00**
Naso: essenza di legno profumato, mango maturo, caramelle di frutta. Bocca: miele di castagno, bacche di goji piccante, nespola matura.



Jamaica "I Pappagalli" 2008 **45% 11,00**
Giallo dorato carico, brillante. Impatto di forte speziatura (zenzero, zafferano), ampliato da sentori di idrocarburo, smalto, tabacco scuro e legno stagionato. Gusto complesso, strutturato e alcolico. Lento e lunghissimo rilascio delle sensazioni olfattive dirette, su cui spicca una sontuosa chiusura di tabacco.

Calvados

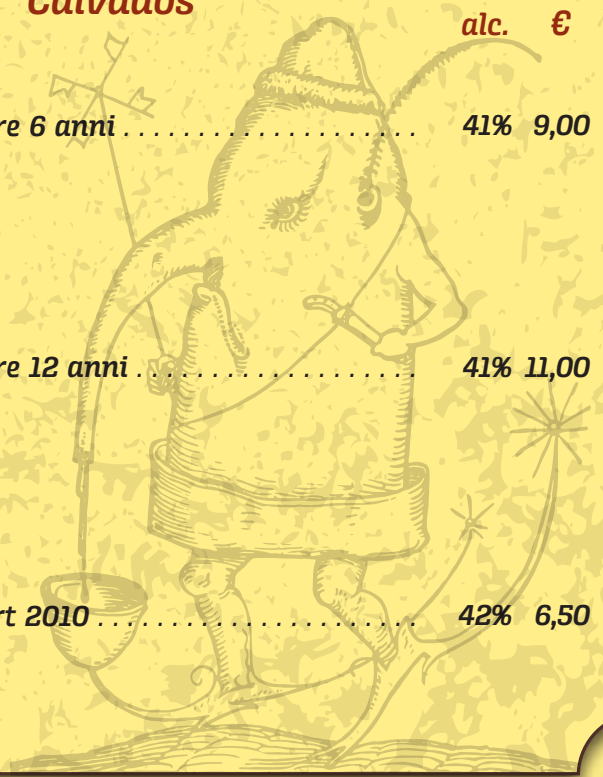


Calvados oltre 6 anni **alc. €**
41% 9,00



Calvados oltre 12 anni **41% 11,00**

Michel Hubert 2010 **42% 6,50**



Pantagruele

Ristorante Pizzeria

Armagnac



Bas Armagnac Noir 1995 **alc. 42% € 9,00**

Questo bas armagnac è caratterizzato da un colore ambrato e da una ricchezza di sentori con prevalenza di prugna; il lungo invecchiamento stempera il boisè della quercia, il gusto è pieno e il retrogusto lungo.

Cognac



Frapin V.S.O.P. in decanter **40% 8,00**

Colore: Ambra dorata. Naso complesso, fruttato e floreale, con discrete note di vaniglia. Al palato persistenza di sapori caratteristici della Grande Champagne.



Château Fontpinot XO **40% 7,00**

Colore: caldi riflessi di autunno dorato. Naso: floreale biancospino e fiori selvaggi. Palato: molto lungo, note di marmellata di albicocca, arancia e aromi di vecchio porto e del famoso "Rancio" (sapori di noce, nocciola, frutti secchi misti a fiori essiccati, come il narciso e il giacinto).



Courvoisier V.S. **4% 6,50**

Colore giallo ambrato molto intenso con riflessi ramati. Al naso esprime aromi fruttati di albicocche mature, insieme a sensazioni di fichi secchi e datteri, fiori gialli e sentori tostati di spezie dolci, legno di sandalo e oli profumati. L'assaggio è fresco e rotondo, ricco di aromi e vigoroso, dal carattere distintivo con un finale breve ma molto intenso e potente, come i ritorni aromatici di cui è pieno.

Amari

Amari **4,00**

Amaro Ulrich Marolo **32% 4,50**

Milla infusione di camomilla in grappa di Nebbiolo (ghiacciato) **35% 4,50**

Limoncello di Capri **32% 4,00**

Mirto Di Sardegna Agreste **30% 4,00**