

Antica osteria della Peppina

Dalla Pasticceria, Autunno 2017

“Ovo sodo”

*Biancomangiare alle mandorle dolci e amare
con cuore di yogurt e pistilli di zafferano.*

"The Velvet Underground"

(100% barbabietola).

*Gel piccante al Trinidad Scorpion, semifreddo alla stracciatella,
meringhe alla menta, spugna al whisky, e crumble al limone...
...Tutto alla barbabietola*

La Zuppa inglese.

*Nella sua classica versione, dall'elevato tenore alcolico
con l'alchermes naturale dell'Officina Profumo di Santa Maria Novella a Firenze.*

“Cheese cake”

*alla vaniglia con ananas candito all'habanero,
crumble alle mandorle e scaglie di cioccolato manjari 64%.*

"Ficata"

*Fichi caramellati, crema di pane al gianduja, nocciole dolci e salate
con biscotti di sfoglia integrale e salsa vaniglia .*

Euro 10,00

Antica osteria della Peppina

Dalla Cantina i vini da dessert al calice, Autunno 2017

Malvasia Vigna del Volta '09 "La Stoppa" (Pc)
6,00 €

Malvasia Passita '15 "Il Negrese" (Pc)
6,00 €

pié di Tancredi "De Fermo" (Pe)
6,00 €

Barolo Chinato "Cappellano" (Cn)
8,00 €

La Magendia Lapeyre Jurancos '14 (Francia)
8,00 €

Macvin du Jura "Macle" (Francia)
8,00 €