



Lo Tatà

ristorante - pizzeria

DESSERTS-SUCRERIES € 8,00

Cheesecake ai frutti di bosco / al caramello

(Cheesecake with berries-Cheesecake aux baies)

Cantuccini di Prato con Vinsanto Toscano

(biscuits with Vinsanto) –(Biscuits au Vinsanto toscan)

Tiramisù (savoiard, caffè e crema di mascarpone)

(ladyfingers, coffee, and mascarpone cream)-

(biscuits à la cuillère, café et crème de mascarpone)

Sorbetto del giorno

(Sorbet of the day -- Sorbet du journ)

Crostata di frutta fresca

fresh fruit tart-tarte aux fruits frais

Tortino al cioccolato con cuore caldo

(Chocolate cake with warm heart) –

(Gâteau au chocolat au cœur tendre)

Marroni con Brandy , panna e polvere di cacao

(Chestnuts with Brandy, and whipped cream –

Châtaignes au Brandy, crème fouettée)

Torta di mele

(Apple pie – Tarte aux pommes)

Cannolo alla Siciliana con granella di pistacchio

(Sicilian cannoli with chopped pistachio)-

(Cannoli siciliens à la pistache hachée)

Torta al cioccolato

(Chocolate cake- Gâteau au chocolat)

Torta della nonna crema di limone e pinoli

Grandmother's cake with lemon cream and pine nuts

Gâteau de grand-mère à la crème de citron et pignons

Crema Catalana

(Catalan Cream- Crème Catalane)

VINI DA DESSERT

Carpe Diem DOP - Boen € 9,00

Vendemmia tardiva uve Chardonnay o Petite Arvine abbinamento formaggi e dolci

Chambave Moscato Passito - Crotta di Vegneron € 9,00

100% moscato bianco sensazione al gusto di mandorle e miele abbinamenti formaggi

Zibibbo di Pantelleria "Pacènzia" Vendemmia tardiva € 7,00

Si sposa bene sia con i formaggi di media stagionatura, pasticceria secca e i dolci di frutta

Moscato di Samos Passito € 6,00

Grecia 100% Muscat Blanc fresco e avvolgente abbinamenti con dolci a base di frutta e crema

Pravis Goldtraminer € 9,00

Lasino (Tn) vitigno Gold Traminer affinamento in barrique di rovere abbinamento dolci

Vinsanto DOC - Santa Cristina € 10,00

Affinamento in caratelli di Rovere. Abbinamenti dolci secchi, formaggi stagionati

Jaline Feuillet € 9,00

Fermentazione acciaio ,affinamento in Barrique acacia. Abbinamenti Patè, formaggi e dolci

Muffato della Sala Marchese Antinori € 12,00

Umbria . Grechetto, Riesling, Sauvignon, Traminer abbinamento formaggi e pasticceria

Barolo Chinato Schiavenza € 6,00

Assemblaggio di Barolo ,zucchero, alcol e spezie tra cui corteccia di china Calissaia. Ottimo come digestivo o abbinato ai dolci al cioccolato

Sauternes 2000 Roumazeilles € 12,00

Muffato di Bordeaux . Abbinamenti : Foie gras, formaggi erborinati e dessert

Muffo Grechetto Mottura € 10,00

100% uve grechetto Lazio affinamento in Barrique. Abbinamenti Patè, formaggi, Foie gras

Moscato D'Asti Gelsomora Cosetti Bottiglia € 30,00

*Montenegro-Averna-Amaretto-Di-Saronno-Cynar-Giardon-FernetBranca-
Brancamenta-Unicum-SanSimone-Jagermeister-- Mirto Zedda Piras € 4,00*

Bas Armagnac Delord VSOP € 12,00

Brandy Italiano Mazzetti € 8,00

Rum Xo Bonpland € 12,00

Rum Cane Island Sing. Est. Nicuaraga 12Y 43% € 15,00

Rum Diplomatico Res. Esclusiva € 9,00

Rum Vsop Bologne € 10,00

Single Malt Whisky 15 anni Tullibardine € 10,00

Aberlour Bunadh single malt Whisky highland € 12,00

Wild Turkey Bourbon Whiskey € 10,00

La phroaig scotch whisky Islay single malt € 18,00

Calvados xo Napoleon 6YFaucheur Marcel € 10,00

Cognac Vsop Reserve Leyrat € 10,00

Grappa bianca Muscat o Fumin € 6,00

Grappa barricata Muscat Petite Grain € 8

Grappa barricata Vitae 5 legni o Fumin € 8,00

Grappa al miele millefiori di montagna € 5,00

Grappa ai mirtilli € 5,00

Genepy weiss in sospensione su alcol neutro € 5,00

Genepy riserva 35% € 5,00

Vertigin alpine dry Gin € 8,00

Gin Mare € 10,00

Sapphire London Dry Gin € 9,00

vodka Smirnoff € 5,00

vodka Paderewsky € 7,00