



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)

Yougurt alla Nutella

(Nutella Yogurt) (Yaourt Nutella)

Tortino al cioccolato con cuore caldo

(Chocolate cake with warm heart) –

(Gâteau au chocolat au cœur tendre)

Zuppa Inglese con tegole Valdostane

(Zuppa Inglese with Valdostan almond wafer)(Zuppa Inglese avec carreaux valdôtains)

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

Tarte tatin con panna

(Tarte Tatin with cream) (Tarte Tatin à la crème)

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

Chambave Muscat Flétri La Vrille € 9,00

Da meditazione, si sposa bene con i formaggi di media stagionatura, pasticceria secca e foie gras

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

Southern les Remparts € 10,00

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

Barolo Chinato Schiavenna € 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 Haut Mayne € 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

Abbinamenti sia con pasticceria secca e dolci al cucchiaino che con salumi saporiti ,formaggi erborinati o di capra , cucina piccante e frutti di mare

Montenegro-Averna-Amaretto-Di-Saronno-Cynar-Giardoni-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

Rum Zacapa xo € 15,00

Single Malt Whisky 15 anni Tullibardine € 10,00

Talisker Scotch whisky 45,8° € 12,00

La phroaig scotch whisky single malt € 15,00

Calvados Busnel selection Aoc 40° € 10,00

Cognac Vsop Reserve Leyrat € 10,00

Grappa bianca € 6,00

Grappa barricata € 8,00

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