

Amari - Herbal Liqueur

<u>Amaroo grande Genova (Liguria)</u>	<u>€ 8,00</u>
<u>Camatti (Liguria)</u>	<u>€ 8,00</u>
<u>Montenegro</u>	<u>€ 8,00</u>
<u>Amaro Cipriani</u>	<u>€ 8,00</u>
<u>Fernet Branca</u>	<u>€ 8,00</u>
<u>Jägermeister</u>	<u>€ 8,00</u>
<u>Averna</u>	<u>€ 8,00</u>
<u>Amaro del Capo</u>	<u>€ 8,00</u>
<u>Sambuca Molinari</u>	<u>€ 8,00</u>
<u>Nurin" Riserva del Fondatore</u>	<u>€ 18,00</u>

Grappa e Eau de Vie

<u>Grappa di Rossese Maixei (Liguria)</u>	<u>€ 10,00</u>
<u>Grappa di Vermentino Riserva Bruzzone (Liguria)</u>	<u>€ 12,00</u>
<u>Grappa Domenis "Storica Nera" (Friuli Venezia Giulia)</u>	<u>€ 15,00</u>
<u>Moscato Mazzetti Altavilla (Piemonte)</u>	<u>€ 10,00</u>
<u>Altogrado 7.0 Riserva Ruscè Mazzetti Altavilla (Piemonte)</u>	<u>€ 15,00</u>

Liquori – Liqueurs

Liguria

<u>"Basanotto" Liquore al Basilico</u>	<u>€ 10,00</u>
<u>"Zena in un Petalo" Liquore alle Rose</u>	<u>€ 10,00</u>
<u>"ù Limunin" Liquore ai Limoni di Liguria</u>	<u>€ 10,00</u>
<u>"Lalla Luisa" Liquore di Erba Luigia</u>	<u>€ 10,00</u>
<u>"Levantello" Liquore di Nocciole</u>	<u>€ 10,00</u>
<u>"Anima nera" Liquore alla Liquirizia</u>	<u>€ 10,00</u>
<u>Mirto Rosso</u>	<u>€ 8,00</u>



Hotel Cenobio dei Dogi

La Nostra Carta dei Dolci....

Our Dessert ...

....i nostri Liquori

... Our Liqueurs

.... DA NON PERDERE - Not to be Missed

I Lamponi affogati al Passito Rosso Cinqueterre € 16,00
Raspberries in Cinque Terre Red Passito

La Tavolozza in fantasia del Pasticcere € 14,00
Pastry Chef's fantasy Dessert selection

.... I NOSTRI DESSERT – Dessert

Red Passion (Craquelin con Namelaka al Cioccolato Bianco e gelè ai Lamponi con mantecato al Ruby e Bon Bon all'Amaro del Capo Piccante) € 12,00
Red Passion (Bigné with White Chocolate Namelaka and Raspberry gelè with Ruby cream and Bon Bon with Spicy Amaro del Capo Bitter)

Il tris di "Camogliesi" accompagnati con la loro salsa al Rhum € 12,00
Chocolate and Rum bigné served with their own sauces

La coppa di "Tiramisù" al Caffè € 12,00
Coffee flavoured "Tiramisù"

La variazione di "Millefoglie" con Crema e Cioccolato € 12,00
Millefeuille layered with Cream and Chocolate

Yellow Submarine (semifreddo al Pistacchio e Lime) € 12,00
Yellow Submarine (Pistachio and Lime Mousse)

La Pavlova
(Cestino di Meringa con Gelè e Cremoso al Passion Fruit) € 12,00
La Pavlova (Basket of Meringue with Gelè and Passion Fruit Creamy)

Il dessert del Giorno € 12,00
Dessert of the day

Tequila/Mexcal

Messico - Mexico Jalisco Pacific Coast

Don Julio reserva € 12,00

Mezcal cristallino Contrazur € 12,00

Gin

Liguria

Gino Origine € 10,00

Gin "Antimagone" € 10,00

Londra – London

Tanqueray € 10,00

Scozia – Ayrshire

Hendrick's Gin € 12,00

Spagna – Spain

Mare € 12,00

Calvados

Morin Selection € 10,00

Porto - Port

Sandeman Ruby € 8,00

Rum

Guatemala

Zacapa 23 anos € 25,00

Cuba

Ron Mazulalem 15 años € 18,00

R. Dominicana

Ron Barcelò Imperial € 16,00

Panama

Rum Bumbu € 16,00

Perù

Ron Millionario 15 años R. Especial € 16,00

Guatemala

Batron Reserva 15 años € 16,00

Brasile – Brazil

Copalli Cacao Original € 15,00

Vodka

Polonia – Poland

Belvedere € 14,00

Francia – France

Grey Goose € 14,00

.... LA FRUTTA FRESCA - Fresh Fruit

La coppa di Sottobosco al Naturale € 12,00

Fresh Wild Berry cup

La Gran tagliata di Frutta Fresca € 12,00

Sliced fresh Fruit Platter

La Macedonia di Frutta fresca € 10,00

Fresh Fruit Salad

Il carpaccio d'Ananas al profumo di Moscato € 10,00

Ananas Carpaccio flavoured with Moscato Wine

La Coppa di Fragole con doppia Panna montata € 10,00

Strawberry Cup with Fresh Whipped Cream

.... I GELATI e SORBETTI -

Ice Cream and Sherbert

Il mantecato alla "Vaniglia"

Il mantecato al Cioccolato Extra-Dark

Il mantecato al Cioccolato Ruby € 10,00

Vanilla or Dark Chocolate or Ruby Chocolate Ice Cream Cup

I "Sorbetti" della Casa € 10,00

Home made Sorbet

*Per allergie, allergeni e intolleranze rivolgersi al personale di sala
For any allergies, allergens and intolerances contact the restaurant staff*

Vini da Dessert / Dessert Wines

	<i>Bicchiere Glass</i>	<i>Bottiglia Bottle</i>
<u>Passito bianco "Intraprendente" IGP Ca du Ferrà (37,5 cl)</u>		
	€ 40,00	€ 120,00
<u>Cinqueterre DOC "Sciacchetra" La Polenza (37,5 cl)</u>		
	€ 14,00	€ 55,00
<u>Passito Rosso "Golfo dei Poeti" Polenza (37,5 cl)</u>		
	€ 12,00	€ 48,00
<u>Passito di Pigato Deperi (37,5 cl)</u>		
	€ 12,00	€ 48,00
<u>Passito Lucrezia (Vermentino, Pigato e Moscattelo) Maixei (37,5 cl)</u>		
	€ 12,00	€ 48,00
<u>Passito Umbria IGT Muffato della Sala Antinori (50 cl)</u>		
	€ 14,00	€ 60,00
<u>Passito di Pantelleria DOC "Ben Rye" Donnafugata (37,5 cl)</u>		
	€ 13,00	€ 60,00
<u>Kricò passito (Primitivo) (75,0 cl)</u>		
	€ 12,00	€ 48,00

Whisky

Highland - Scotland

<u>Oban 14 anni</u>	€ 15,00
<u>Aberfeldy 12 anni</u>	€ 12,00

Lowlands - Scotland

<u>Johnnie Walker Black label</u>	€ 10,00
-----------------------------------	---------

Speyside - Scotland

<u>Cardhu 12 anni</u>	€ 12,00
<u>Chivas Regal 12 anni</u>	€ 12,00
<u>Glenfiddich 12 anni</u>	€ 12,00

Islay - Scotland

<u>Lagavulin 16 anni</u>	€ 18,00
--------------------------	---------

America - USA

<u>Woodford Reserve</u>	€ 14,00
-------------------------	---------

Irlanda - Ireland

<u>Connemara</u>	€ 12,00
------------------	---------

Cognac

<u>Remy Martin XO</u>	€ 14,00
<u>Reviseur V.S.O.P.</u>	€ 18,00

Bas Armagnac

<u>Bas Armagnac Dartigalongue 2005</u>	€ 18,00
----------------------------------------	---------