

Dulcis in fundo

Si prega di avvisare il personale in caso di intolleranze alimentari. Tutti i piatti possono contenere tracce di allergeni.

DOLCI

Sbriciolata al caffè con scaglie di cioccolato bianco e fondente

Allergeni: Glutine – Uova pastorizzato – Lattosio – olio girasole

Può contenere tracce di : Frutta a guscio – soia – sesamo – senape

6,00 €

La tradizione del tiramisù si scompone e porta ogni ingrediente sul podio del sapore. Tra due strati di biscotti al grano saraceno sbriciolati viene adagiata la crema di mascarpone profumata al caffè.

Cheese cake con salsa ai frutti di bosco oppure salsa al cioccolato fondente

Allergeni: Glutine – Uova – Lattosio – olio girasole

Può contenere tracce di : Frutta a guscio – soia – sesamo – senape

6,00 €

Glacée al melone con riduzione di vino porto

Allergeni: Uova – Lattosio – Anidride Solforosa



6,00 €

Bavarese alla liquirizia, namelake al cioccolato bianco e salsa delicata allo Zafferano

Allergeni: Uova – Lattosio



6,00 €

Brownie al cioccolato con gelato

Allergeni: Uova – Lattosio – Frutta a guscio



6,00 €

IL NOSTRO GELATO

Gusto Mango

Allergeni: Lattosio



4,00 €

VINO PER DOLCE

Passioni Dorate - Garganega dolce leggermente passita – Tenuta Monte San Giorgio - Veneto

Il calore del sole e i colori di una serata settembrina si riflettono nel giallo dorato intenso di questo vino dal caratteristico odore fruttato e delicatamente profumato.

5,00 €

Un abbraccio avvolgente per concludere una cena in dolcezza.

Disponibile anche in bottiglia

26,00 €

Fiori D'arancio DOCG Spumante dolce – Az. Agricola Reassi - Veneto

Un vino fresco, gioioso e dolce al punto giusto. Delle bollicine delicate che si sposano perfettamente con i nostri dolci...anche quelli meno dolci.

Disponibile in bottiglia

22,00 €



Adatti per celiaci.



Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere surgelati.



Adatti per celiaci apportando alcune variazioni.
Un sovrapprezzo di € 1,00 verrà applicato per la pasta no glutine.



Piatto vegano.



Piatto che prevede lattosio ma con possibilità di ordinare il piatto senza lattosio.

Proposte di spirito

RHUM

Kraken

Lasciatevi conquistare dal profumo di questo rhum, con lui di sicuro non si medita... La vostra cena in Baracca può aprirsi o chiudersi con le mille combinazioni che le sue spezie hanno da offrire.

5,00 €

Diplomatico

Da solo o in compagnia questo rhum non delude mai, dall'arancia al mou, alla liquirizia, questo capolavoro è un viaggio per il palato.

7,00 €

Rhum Vieux Agricole Martinique 7 ans d'age "Pyramide" - J. Bally

Questo rhum impiega sette anni per diventare l'ottima conclusione per il vostro pasto, sette anni di affinamento che danno lustro alla sua categoria.

10,00 €

Ambroato intenso con riflessi color mogano. Regala al naso ricordi di frutta secca, albicocca e dattero a cui seguono toni speziati di cannella, anice e vaniglia. Il palato è caldo, forte ed elegante, nel contempo gentile. Il finale è asciutto e gradevolmente tostato.

WHISKY

Nikka – Giappone

Grande qualità e precisione nella produzione come solo i Giapponesi sanno fare. Ambra il suo colore, si apre al naso con un bouquet equilibrato, caratterizzato da sentori floreali, di frutta fresca e spezie. In bocca si dimostra corposo e deciso, con note di caramella mou e vaniglia, ed un finale piacevolmente lungo su note di quercia. Insomma, un perfetto equilibrio di intensità, morbidezza e speziatura.

7,50 €

COGNAC

Hennessy - Francia

È giovane, celebre e francese. No, non è Giovanna d'Arco ma un cognac dalla personalità morbida e avvolgente, fatto invecchiare per almeno 24 mesi in botte di rovere. Ha sentori freschi e rotondi di mela, agrumi, mandorle tostate e legni nobili. Da bere liscio, con ghiaccio.

6,00 €

AMARI / LIQUORI ARTIGIANALI E LOCALI

Liquori alla frutta

Da oltre 90 anni l'Antico laboratorio San Giuseppe di Bassano del Grappa produce liquori alla frutta che raccontano il gusto della tradizione. Il sapore intenso e il profumo derivano dalla frutta messa in infusione che creano liquori con mille sfumature, dalla più dolce alla più acida a seconda del frutto. I gusti che puoi trovare da noi sono: limone, arancio, basilico, liquirizia, menta, erba Luigia, fiori di camomilla, Bergamotto, Giuggiole, Melograno. Zafferano e Limone.

4,00 €

Liquore San Giuseppe

Alla formulazione del vecchio amaro è stato aggiunto del "Miele del Grappa" d'Acacia biologico per rendere il gusto più piacevole e aumentarne gli effetti benefici.

4,00 €

Liquore "Nanea" – Frutto della Passione

Se è la passione che cercate Nanea è il liquore che fa al caso vostro: fresco e delicato ma con un intenso aroma di frutto della passione. Un elisir da fine pasto prodotto in Sicilia con amore.

4,00 €



Adatti per celiaci.



Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere surgelati.



Adatti per celiaci apportando alcune variazioni.
Un sovrapprezzo di € 1,00 verrà applicato per la pasta no glutine.



Piatto vegano.



Piatto che prevede lattosio ma con possibilità di ordinare il piatto senza lattosio.

Bekes Haz

Bekes Haz ha una storia che collega i Colli Euganei all'Ungheria, lunga ormai 49 anni. Un amaro frutto di un infuso al rosmarino (e tante altre erbe) creato nel 1973 da Roberto Luppi che si ispirò a una ricetta avuta nel 1970 da un amico di Bekes, nell'Ungheria orientale dove il rosmarino è al centro di tante preparazioni. Ottimo come fine pasto freddo o con ghiaccio... se amate le arti grafiche o le etichette d'annata, chiedete di dare un occhio all'etichetta di questa bottiglia firmata da Manfredo Massironi, inquieto pittore ed intellettuale padovano classe 1937.

4,00 €

Amaro 3,14

È la rielaborazione di un'antica pozione segreta del dottor Bason. Sandro, erede e alchimista del nuovo 3,14, ne ha tratto un amaro speciale, innovativo ma rispettoso del mix originale, tradizionale nello spirito ma ricco di un infinito numero di sfumature. Ottenuto in piccole quantità per pochi intenditori. Il 3,14 ha dell'originale ricetta anche le proprietà digestive.

4,00 €

MISCELATI

Gin Tonic

È il cocktail per eccellenza, da gustare con calma per assaporarne tutte le sfumature.

Noi lo prepariamo con ingredienti altrettanto eccellenti: 18cl di tonica Recoaro, 4cl di gin A Boh, 5 cubettoni di ghiaccio, 5 grani di pepe bianco del Costa Rica (Debora si è sacrificata personalmente per prenderlo).

8,00 €

Completano il tutto un rametto di rosmarino e una scorza di limone per una nota di gusto e di colore: ne volete già un altro?!? Avevamo detto di gustarlo con calma...



Adatti per celiaci.



Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere surgelati.



Adatti per celiaci apportando alcune variazioni.
Un sovrapprezzo di € 1,00 verrà applicato per la pasta no glutine.



Piatto vegano.



Piatto che prevede lattosio ma con possibilità di ordinare il piatto senza lattosio.