

*Gran Café*  
*San Marco*  
TRATTORIA E PIZZA



*Daffinate tentazioni*  
*di dolcezza*

*per Accompagnare  
il Vostro Dessert*

Um Euer Dessert zu begleiten - To follow your dessert

	BICCH./GLASS	BOTTIGLIA
<b>Appassito Dolce Oro</b> Vicentini	6	26
<b>Passito Alto Mincio "Mantopass"</b> Cantina Reale	7	35
<b>Passito BenRye</b> Donnafugata	10	40
<b>Sauternes</b> Chateau Laribotte	9	32
<b>Tokaji Late Harvest</b> Fuleky	8	40
<b>Recioto "Hestremo"</b> Garbole	9	70
<b>Port White "Butler Nephew"</b> Christie's Port Wine	10	42
<b>Vinho Do Porto "Tawny"</b> Silva Reis	8	26
<b>Calvados Vieux-Vectière</b> Mantilly	10	50

*La Nostra Pasticceria*

 **Brownies Vegano 7**

**servito con sorbetto alla mela e cannella**

Vegan Chocolate Brownies served with apple and cinnamon sorbet

**Tiramisù 6**

**savoardi imbevuti al caffè espresso, mousse al mascarpone, cacao amaro**

Tiramisù with savoiardi soaked in coffee, mascarpone mousse, unsweetened cocoa

**Torta delle Rose 7**

**servita con salsa alla vaniglia**

Borgetto's typical sweet bun with vanilla cream

**Crostata di Zuppa Inglese 7**

English Trifle Tart

*la Sfera*

**Rocher d'Oro 8**

**Bavarese allo zabaione, cuore morbido alle pere,  
glassa di cioccolato gold e arachidi, pan di spagna morbido**

Zabaglione Bavarian cream, soft pear heart,  
gold chocolate and peanut glaze, soft sponge cake

**Sbrisolona con Mousse al Mascarpone e Recioto 6.5**

Sbrisolona cake with mascarpone mousse and Recioto wine mousse

**Cheesecake con Caramello e Sale Maldon 6.5**

Cheesecake with Caramel and Maldon Salts

**Sorbetto al Limone 5**

Lemon sorbet

**Caffé gourmet San Marco (caffé più 3 mignon assortiti) 6**

Coffe with 3 assorted mignon