

**MO
MUS**
RISTORANTE



Gran Café
San Marco

TRATTORIA E PIZZA



Il pescato del giorno e un'attenta selezione di vini, dall'Italia e dal mondo, vi accoglieranno nella terrazza esclusiva sopra LA PLUME a Peschiera del Garda.

È consigliata la prenotazione:
momus@ristoclassique.it - 045 6448449



www.ristoclassique.it

*Daffinate tentazioni
di dolcezza*

*per Accompagnare
il Vostro Dessert*

Um Euer Dessert zu begleiten - To follow your dessert

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

La Nostra Pasticceria



La Piantina (vegana) 7
semifreddo al cioccolato, amarene, crumble al cacao
Chocolate parfait, black cherries, cocoa crumble

Tiramisù 6
savoardi imbevuti al caffè espresso, mousse al mascarpone, cacao amaro
Tiramisù with savoardi soaked in coffee, mascarpone mousse, unsweetened cocoa

Torta delle Rose 6.5
servita con salsa alla vaniglia
Borgetto's typical sweet bun with vanilla cream

Cre moso al Gianduja 6.5
profumato all'arancia con crumble al cacao
Gianduja creamy with orange scented and cocoa crumble

la Sfera

CIOCCOLATO & LAMPONE 8
mousse al cioccolato 70%, cuore morbido al lampone, pralinato croccante
Chocolate mousse with soft raspberry heart and crunchy praline

Sbrisolona Mantovana con Mousse al Mascarpone e Recioto 6
Mantovana Sbrisolona with mascarpone mousse and Recioto wine mousse

Cheesecake in vetro 6.5
servita con salsa ai mirilli
Cheese cake with blueberry sauce

Morbido alle Castagne 6.5
servito con salsa al vin brulé
Soft chestnut cake served with mulled wine sauce

Sorbetto al Limone 5
Lemon sorbet

Caffé gourmet San Marco (caffé più 3 mignon assortiti) 6
Coffe with 3 assorted mignon