

# Vini da dessert



Bott.

## Vini da dessert bianchi

<i>Moscato frizzante</i>	<b>2.50</b>	<b>12.00</b>
<i>Malvasia dolce Monte delle Vigne</i>	<b>2.50</b>	<b>12.00</b>
<i>Vigna del Volta Malvasia passita</i>	<b>4.00</b>	<b>40.00</b>
<i>Picolit Collio Zuccoli</i>	<b>8.00</b>	<b>50.00</b>
<i>Ramandolo Zuccoli</i>	<b>4.00</b>	<b>35.00</b>
<i>Verduzzo Dorè</i>	<b>4.00</b>	<b>30.00</b>
<i>Moscato di Pantelleria</i>	<b>4.00</b>	<b>30.00</b>
<i>Passito di Pantelleria Ben Ruè</i>	<b>5.00</b>	<b>40.00</b>
<i>Recioto bianco di Soave Bolla</i>	<b>4.00</b>	<b>30.00</b>
<i>Vin Santo Occhio di pernice</i>	<b>5.00</b>	<b>40.00</b>
<i>Zibibbo Pellegrino</i>	<b>3.00</b>	<b>25.00</b>
<i>Marsala 15 anni Donna Franca Florio</i>	<b>5.00</b>	-
<i>Malvasia delle Lipari Hauner</i>	<b>5.00</b>	-
<i>Sauternes Haut Monteils</i>	<b>5.00</b>	-

## Vini da dessert rossi

<i>Bonarda Passito Lamoretti</i>	<b>4.00</b>	<b>25.00</b>
<i>Moscato Rosa</i>	<b>4.00</b>	<b>30.00</b>
<i>Barolo Chinato</i>	<b>5.00</b>	<b>45.00</b>
<i>Recioto Valpolicella Bolla</i>	<b>4.00</b>	-

