Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

I nostri dolci e la nostra selezione di Amari e Liquori

Dopo un pasto delizioso, arriva il momento di concludere con il giusto equilibrio di dolcezza e bitter. Offriamo una selezione di dolci freschi e artigianali, accompagnati da una scelta di amari e liquori per soddisfare ogni gusto

Allergeni
Allergens
Allergene
Allergenes

1 *Arachidi e derivati*
2 *Frutta a guscio*
3 *Latte e derivati*
4 *Molluschi*
5 *Pesce*
6 *Sesamo*
7 *Soia*
8 *Crostacei*
9 *Glutine*
10 *Lupini*
11 *Senape*
12 *Sedano*
13 *Anidride solforosa e solfiti*
14 *Uova e derivati*

Besio Dal 1960

Il gelato alla crema che utilizziamo in tutte le nostre preparazioni è di Besio

100% GLUTEN FREE

* ***Scopri, fra le nostre proposte, i prodotti senza glutine***
Discover gluten-free products among our proposals
Entdecken Sie glutenfreie Produkte unter unseren Vorschlägen
LDécouvrez les produits sans gluten parmi nos propositions

La Direzione consiglia di comunicare allo Staff allergie ed intolleranze
Management recommends communicating allergies or intolerances to the Staff
Die Geschaftleitung empfiehlt etwaige allergien oder unvertraglichkeiten dem personal mitzuteilen
La Direction recommande de communiquer toute allergie ou intolerance au personal

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Dolci

Tortino marmellata e mele You & Me

allergeni (9-13-14)

€ 16

Un piccolo peccato di gola da condividere,
servito con gelato alla crema artigianale di Besio e
accompagnato da un bicchierino di passito di Pantelleria

Pastiera napoletana con passito

allergeni (2-3-9-14)

€ 10

La dolcezza della tradizione incontra
l'eleganza di un buon passito.
Un abbinamento semplice, autentico e irresistibile

Tiramisù

allergeni (3-9-14)

€ 9

Il classico della tradizione italiana con un tocco in più,
servito con una pallina di gelato Besio; un finale fresco e
goloso. Un dessert che sorprende ad ogni cucchiaino

Dolce Màina

allergeni

€ 10

Una sorpresa al giorno: il nostro ***Dolce della Casa***
cambia per offrire un'esperienza unica. Preparato con
ingredienti freschi e di qualità, ogni dolce è pensato per
regalarti un momento di piacere indimenticabile.
Chiedi al nostro Staff quale dolce ti aspetta oggi

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Dolci

Affogati

Caffè, Cioccolato, Ginseng, Whisky, frutti di bosco

allergeni (2-3) ✱

€ 10

L'affogato come vuoi tu. Preparato con il gelato alla crema di Besio, è un classico intramontabile che puoi personalizzare come preferisci

Fantasia di ananas

allergeni ✱

€ 10

Ananas fresco tagliato a vivo, accompagnato da frutta di stagione. Un dessert leggero, rinfrescante e naturalmente dolce. Un fine pasto fresco e genuino

Macedonia di frutta di stagione

allergeni ✱

€ 8

Una selezione di frutta fresca e di stagione, per un dessert leggero, colorato e naturalmente dolce

Macedonia di frutta di stagione con gelato

allergeni (3) ✱

€ 10

Una selezione di frutta fresca e di stagione ,servita con una pallina di gelato alla crema Besio, per un tocco di golosità in più

Sorbetto al limone

allergeni (3) ✱

€ 7

Il finale perfetto, un tocco di freschezza con proprietà digestive, ottimo per pulire il palato

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Amari

Amaro Camatti San Gallo	*€ 5,00*
Barzotto (basilico, orzo e chinotto)	*€ 6,00*
Basanotto (basilico, salvia e chinotto)	*€ 6,00*
San Simone antica officina farmaceutica	*€ 5,00*
Amaro Ramazzotti dal 1815	*€ 5,00*
Fernet Branca	*€ 5,00*
Branca menta	*€ 5,00*
Averna amaro siciliano	*€ 5,00*
Vecchio Amaro del capo	*€ 5,00*
Amaro Jägermeister	*€ 5,00*
Amaro Montenegro	*€ 5,00*
Disaronno originale	*€ 5,00*
Braulio amaro dello Stelvio	*€ 5,00*
Cynar a base di carciofo	*€ 5,00*

Rum

Saint James Rhum agricole	*€ 8,00*
El Profeta de Caribe 7 anni	*€ 12,00*
Pampero Rum	*€ 6,00*
Avana Club scuro	*€ 6,00*

Ristorante Màina

1968 2018 50 YEARS ANNIVERSARY

Grappe

Grand miel liquore al miele la Valdotaine	*€ 7,00*
Grappa "La Visione di Luigi"	*€ 7,00*
Grappa "La Visione di Luigi" Riserva Barricata	*€ 7,00*
Grappa Classica «Podere della Beccaccia»	*€ 7,00*
Grappa di moscato	*€ 7,00*

Whisky

Jack Daniel's Tennessee Whiskey Old N. 7	*€ 7,00*
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12	*€ 10,00*
Baileys Irish Cream	*€ 6,00*

Liquori

Ramos Pinto Porto Ruby	*€ 6,00*
Liquore alla Ciliegia 'Ratafià La Valdotaine	*€ 7,00*
Liquore con fragoline e grappa La Valdotaine	*€ 7,00*
Grand Marnier	*€ 5,00*
Brandy Vecchia Romagna Etichetta Nera	*€ 5,00*
Sambuca all'anice	*€ 5,00*