

# Gine... Tonica

## **Gin Aqua Luce**

9.00 con Tonica

Note di ginepro che si sposano con note balsamiche e con note speziate al naso, mentre al palato colpisce per il gusto secco ma non pungente e per le note erbacee.

In abbinamento Fever-Tree Indian Tonic Water

## **Gin Mare**

8.00 con Tonica

È il simbolo di un mare, il Mediterraneo, che per tradizione e storia unisce popoli e culture profondamente diverse, con le sue acque solcate dalle navi di tutto il mondo.

In abbinamento Fever-Tree Mediterranean Tonic Water

## **Kapriol Gin Grapefruit & Hibiscus**

9.00 con Tonica

Vengono selezionati i migliori pompelmi di Sicilia, ed i migliori fiori di Ibisco italiani. Una combinazione unica.

In abbinamento Fever-Tree Sicilian Lemon Tonic Water

## **Kapriol Gin Lemon & Bergamot**

9.00 con Tonica

Vengono selezionati i migliori limoni, e il miglior bergamotto del sud Italia, così che il sapore caratteristico di questi agrumi si unisca alle note balsamiche del ginepro delle Dolomiti.

In abbinamento Fever-Tree Indian Tonic Water

## Carta Vini Digitale Vini



Scansiona il QR CODE

## PODERE DELL'ANGELO

Informiamo che dopo un lungo percorso di formazione, proponiamo anche piatti senza glutine, quindi troverete la sicurezza di mangiare fuori pietanze senza obbligo di prenotarle.

### SEI ALLERGICO?

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che tutti i nostri piatti sono a base o possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Qualora ritieni di essere allergico ad uno o più di questi alimenti ti consigliamo di contattarci al tavolo prima di effettuare l'ordine per accertarti che il piatto che desideri ordinare non li contenga.



Piccoli momenti di Piacege





I Nostri

# Dolci

**Cheesecake, fragola e yogurt secondo il Podere** 7.00

*Rivisitazione della cheesecake con un ripieno di gelè di fragola*

**Semifreddo al pistacchio con ganache al cioccolato** 6.00

*Semifreddo al pistacchio di bronte con ganache al cioccolato equatoriale 55%*

**Chi è nato prima la gallina o l'uovo?** 7.00

*Cioccolato bianco e polpa di mango*

**Gioco al cioccolato** 7.00

*Tris di mousse ai cioccolati, fondente bianco e nocciola*

**Bavarese con mango, cocco e passion fruit** 7.00

*Mango con gelè al passion fruit e cocco ghiacciato*



Meditando

# whisky e rum

**Rum Reserva Exclusiva Diplomatico** 10.00

*Simbolo del rum latino, divenuto celebre per la grande ricchezza e morbidezza aromatica. Gli aromi sono dolci e avvolgenti, con note prevalenti di frutta esotica, miele e caramello.*

*Abbinato con:*

**Equatoriale Fondente 55%**

*Assemblaggio di Grand Cru, si distingue per il suo gusto rotondo.*

**Rum Santa Teresa 1796** 10.00

*Rappresenta la massima espressione dell'arte del rum di Venezuela. E' ricco e complesso, dolce e raffinato.*

*Abbinato con:*

**Venchi Fruttato GranBlend "Montezuma"**

*Sensazioni uniche di frutta esotica, banane e vaniglia.*

**Whisky From the Barrel Nikka** 12.00

*Ottenuto dalla miscela di whisky single malt e grain whisky giapponesi. Note di caramella mou e vaniglia, ed un finale piacevolmente lungo su note di quercia.*

*Abbinato con:*

**Venchi - Giandujotto Extra Fondente**

*L'aroma di vaniglia naturale la rendono una Extra fondente amata da tutti.*

