

I DESSERT DEL CAMPAMAC

IL DOLCE DEL CAMPAMAC

GIANDUIOTTO FATTO A MANO CON NOCCIOLA, CIOCCOLATO E RIDUZIONE DI BARBARESCO € 15

(3-7-8-15)

TORCOLATO Maculan, Vespaioia da uve appassite 2022 € 13

PANNA COTTA AI MARRONI € 14

(1-3-7-8-15)

ANTHOS Matteo Correggia, Brachetto da uve appassite € 10

IORE D'AUTUNNO

PARIS-BREST CON CAMELLO E PERA € 15

(1-3-7)

LINA Santa Barbara, Verdicchio passito 2023 € 13

TORTINO DI NOCCIOLA

SERVITO CON ZABAIONE CALDO € 14

(3-8)

MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2024 € 6

CRÈME BRÛLÉE

GRAND MARNIER, ARANCIA CANDITA E CIALDA AL MIELE € 15

(1-3-7)

"GRAND" OLD FASHIONED € 18

GELATI & SORBETTI

(CREMA, NOCCIOLA, FIOR DI LATTE – CIOCCOLATO, PERE E GRAPPA) € 9

THE DESSERTS OF CAMPAMAC

THE DESSERT OF CAMPAMAC

HANDMADE GIANDUIOTTO WITH HAZELNUT, CHOCOLATE AND BARBARESCO REDUCTION € 15

(3-7-8-15)

TORCOLATO Maculan, Vespaia da uve appassite 2022 € 13

CHESTNUT PANNA COTTA € 14

(1-3-7-8-15)

ANTHOS Matteo Correggia, Brachetto da uve appassite € 10

AUTUMN FLOWER

PARIS-BREST WITH CARAMEL AND PEAR € 15

(1-3-7)

LINA Santa Barbara, Verdicchio passito 2023 € 13

HAZELNUTCAKE

SERVED WITH HOT ZABAIONE € 14

(3-8)

MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 2024 € 6

CRÈME BRÛLÉE

GRAND MARNIER, CANDIED ORANGE AND HONEY WAFER € 15

(1-3-7)

"GRAND" OLD FASHIONED € 18

ICE CREAMS & SORBET

(VANILLA, HAZELNUT, FIORDILATTE – CHOCOLATE, PEARS AND GRAPPA) € 9

