

Le Monzù

C A P R I



Per concludere il percorso culinario, Antonio Costagliola il nostro Chef Pâtissier propone ai nostri graditi ospiti una collezione di dessert in cui coniuga in modo armonioso tradizione e contemporaneità, regalando memorabili esperienze sensoriali.

To conclude the culinary journey, Antonio Costagliola our Chef Pâtissier offers our guests a collection of desserts in which he harmoniously combines tradition and modernity, giving memorable sensory experiences.

DULCIS IN FUNDO

Tramonto

Sunset

Tropico: Crema al cioccolato di latte e cocco,
spuma di Pina colada e gelato banana e lime

*Tropic: Milk and coconut chocolate crèmeux,
Pina colada foam, banana and lime ice cream*

Il Nido: mango, frutto della passione e crema di formaggio fresco

The Nest: mango, passion fruit and fresh cheese cream

Nocciole, agrumi e caffè

Hazelnuts, citrus and coffe

€ 23,00

Vini da dessert al bicchiere
Dessert wines by the glass

Ben Rye Passito di Pantelleria Doc	€ 16,00
Angelorium Recioto Classico della Valpolicella	€ 14,00
Ratafià di Nonna Erminia Liquore a Base di Vino	€ 12,00
Stockhammer Sudtirolo Alto Adige Doc	€ 12,00

Grappe e Acqueviti

Berta

Oltre il Vallo Grappa invecchiata in barili di Scotch Whisky € 14,00

Bonaventura Maschio

Grappa di Moscato "The Queen" Barrique € 12,00

Riserva d'Autore 903 Barrique € 16,00

Acquavite Prime Uve Vendemmia 2008 € 14,00

Acquavite di Marzemino 2005 Barrique € 14,00

Acquavite d'Uva Prime Uve Oro Barrique € 12,00

Acquavite d'Uva Chardonnay € 12,00

Distillato d'Uva Prime Uve Bianche € 12,00

Distillato d'Uva Prime Uve Nere € 14,00

Ceretto

Grappa Ceretto € 15,00

Bertagnolli

Grappa di Teroldego Trentino € 12,00

Le pietanze del Menu "Le Monzù" possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei, uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, molluschi, pesce, senape, lupini e anidride solforosa. Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze. Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido della temperatura (Reg.CE N° 11169/20011 e Reg CE 852/04).

All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs, peanuts, nut, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, lupin and seafood. Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance. Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (Reg.CE N° 11169/20011 e Reg CE 852/04).