BAAMBAGIA

FERMENTATI • LIEVITATI

DOLCI E DIGESTIVI

I Nostri Dolci

Cheesecake

Disponibile in quattro varianti:

- Caramello salato di nostra produzione **7**
- Amarene di Cantiano **7,50**
- Crema di pistacchio di nostra produzione **8**
- Marmellata di stagione **7,50**

Mascarpone

Disponibile in tre varianti:

- Crumble al caffè e riduzione di caffè **6,50**
- Amarene di Cantiano **7**
- Nocciolata di nostra produzione **7**

Dolci Secchi **7**

Mix di dolcetti secchi delle amiche “Anna e Gabri” di Monte Cerignone

Abbinamento consigliato: Vino passito “Vecia”

Biscotti alla Moretta **6**

Sorbetto

Sorbetto cremoso al cucchiaio, 100% naturale, realizzato dagli amici di gelateria Damè:

- Caffè **5,50**
- Stagionale **6**

Tortino Vegano **7**

Tortino al cioccolato fondente e arancia, servito con crema all’arancia

SENZA LATTOSIO

I Nostri Digestivi

Vini Dolci

Vino di visciole Vignedileo	*calice*	6
Vino passito “Vecia” De Leyva	*calice*	6,50

Amari

Montenegro	4
Amaro del Capo	4
Jefferson	4,50
Zacapa, servito con cioccolato e arancia	7
Jameson Black Barrel	5
Grappa barricata o bianca Terre di Giove	4,50

Amari Distilleria Mantovani

Ratafià di limoni siciliani	4
Liquirizia	5
Cacao e nocciole dell’Alta Langa	5,50
Sambuca	4
Caramello salato	5,50
Caramello salato, menta piperita piemontese ed erbe aromatiche	5,50
“Meno Ventuno” Liquirizia calabrese e limone	5,50
Amaro (erbaceo con sentori di chinotto)	5
Agrumi di Sicilia	5,50
Grappa al miele di tiglio	5

Amari Distilleria Mezzanotte

Criminale • Speziato, caldo, piccante	5
Spietato • Erbaceo, amaricante, balsamico	5

BAAMBAGIA

FERMENTATI • LIEVITATI

BAAMBAGIA
Viale Bruxelles, 15 • Baia Flaminia
Pesaro 61121

TEL 376 2322178 • **MAIL** info@baambagia.it

baambagia