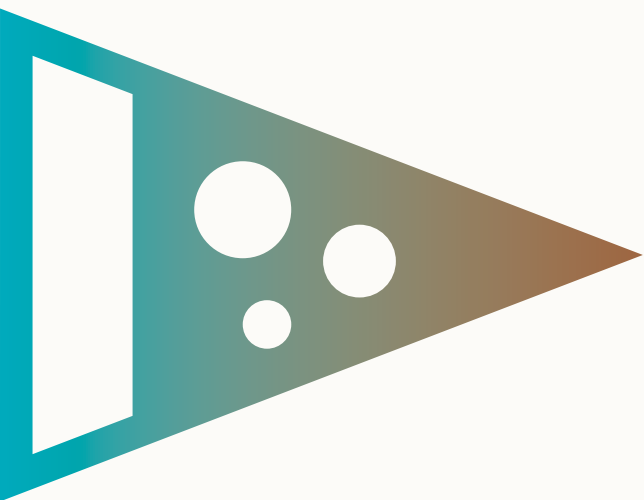


BA AMBAGIA

FERMENTATI • LIEVITATI

LA GOLA



I Nostri Dolci

Cheesecake

Disponibile in tre varianti:

- Caramello salato di nostra produzione
- Amarene di Cantiano
- Crema di pistacchio di nostra produzione

7
7,50
8

Mascarpone

Disponibile in tre varianti:

- Crumble al caffè e riduzione di caffè
- Fragole
- Nocciolata di nostra produzione

6,50
6,50
6,50

Dolci Secchi

7

Mix di dolcetti secchi delle amiche "Anna e Gabri" di Monte Cerignone

Abbinamento consigliato: Vino passito "Vecia"

Sorbetto

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

- Caffè
- Limone

5,50
5,50

Vini Dolci

Vino di visciole Vignedileo

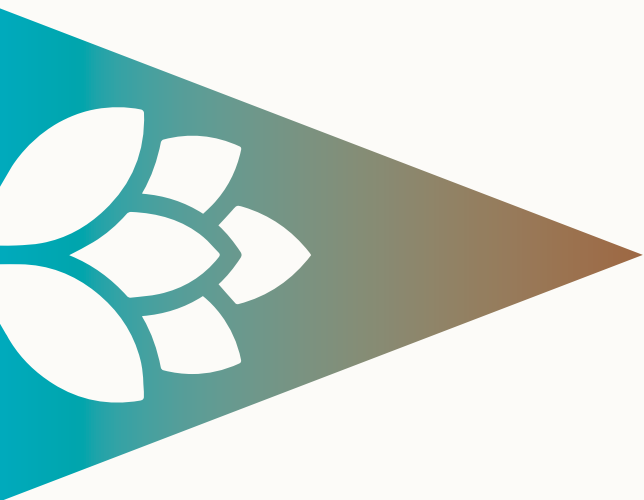
calice 6

Vermouth rosato Castello di Radda

calice 6,50

Vino passito "Vecia" De Leyva

calice 6,50



I Nostri Amari

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 • Fresco, gustoso e piacevole	4
Liquirizia • Intenso e cremoso	5
Cacao e Nocciole dell'Alta Langa • Dolce e armonico	5,50
Sambuca • Con anice verde e stellato, rotondo e persistente	4
Caramello Salato • Dolce e vellutato	5,50
Amaro Caramello Salato • Con menta piperita piemontese, erbaceo e speziato	5,50
MenoVentuno° • Con liquirizia calabrese e armoniose note di limone	5,50
Amaro • Note erbacee e agrumate, con sentori di chinotto	5
Agrumi di Sicilia	5,50
Grappa al Miele di Tiglio	5

Amari Distilleria Mezzanotte

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

BAAMBAGIA

FERMENTATI • LIEVITATI

BAAMBAGIA

Viale Bruxelles, 15 • Baia Flaminia
Pesaro 61121

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



baambagia

