

CARTA DEI  
DOLCI E DEI FINE  
PASTO



L'800

LOCANDA A PALAZZO



# DOLCI



Bocconotto di Amantea del panificio Ferro, crema al mascarpone, scaglie di cioccolato

€5

**Suggerimento:** da accompagnare con Moscato al governo di Saracena della Cantina Viola

€8 

Millefoglie crema al mascarpone, granella di pistacchi, crema di Pistacchio di Bronte di Bacco... è dolce la vita

€6

**Suggerimento:** da accompagnare con amaro Joachim del Liquorificio Sila

€4

Tiramisù scomposto: savoiardi, caffè, crema al mascarpone, scaglie di cioccolato

€5

**Suggerimento:** da accompagnare con amaro Jefferson del Vecchio Magazzino Doganale

€4

Tris dei nostri dolci: Bocconotto di Amantea del panificio Ferro, Millefoglie crema al mascarpone, granella di pistacchi e crema di Pistacchio di Bronte di Bacco... è dolce la vita, Tiramisù scomposto

€9

**Suggerimento:** da accompagnare con amaro Roger del Vecchio Magazzino Doganale

€4



# GELATI



Tartufo nero classico artigianale di Pizzo (Nocciola e Cioccolato) della Gelateria Il tartufo di Pizzo Calabro

**€5**

Tartufo bianco artigianale di Pizzo (Panna e Caffè) della Gelateria Il tartufo di Pizzo Calabro

**€5**

Tartufo Pistacchio, Torroncino e Gianduia artigianale della Gelateria Il tartufo di Pizzo Calabro

**€5**

Tartufo Noci e Fichi artigianale della Gelateria Il tartufo di Pizzo Calabro

**€5**

Quartetto di tartufini artigianali di Pizzo della gelateria Il tartufo di Pizzo Calabro

**€9**

Sorbetto al limone

**€4**



# FINE PASTO



Caffè

**€ 2**

Amaro/Liquore

Averna, Branca Menta, Del Capo, Fernet-Branca, Kaciuto, Silano, Jägermeister, Bergamotto, Cedro, Limoncello, Finocchietto, Liquirizia

**€ 3**

Amaro/Liquore

Eroico, Jefferson, Joachim, Roger, Grappa bianca o ambrata

**€ 4**

Rum Dominicano Sauternes finish 12 anni Summum

**€ 5**

Whisky Tullibardine 225 Sauternes Finish

**€ 7**



# VINO PASSITO



Moscato al governo di Saracena (Cantina Viole)  
Uve: guarnaccia, malvasia, duraca e moscatello -  
Alcool 15%

Prodotto vinificando uve guarnaccia, malvasia, "adduraca" (termine dialettale che sta per profumata) e moscatello (un vitigno locale che non è mai stato censito: non è né moscato di Alessandria, né moscato di Amburgo, e solo a Saracena la coltivazione raggiunge buoni livelli qualitativi). Guarnaccia e Malvasia sono prevalenti e viene aggiunta solo una piccola quantità di "adduraca". Il moscatello, raccolto al giusto punto di maturazione, è appeso su graticci ombreggiati per 15-20 giorni, per concentrarne, attraverso l'appassimento, zuccheri e aromi. Gli acini disidratati subiscono successivamente un'attenta selezione manuale seguita da una delicata pressatura. Dopo la vendemmia, guarnaccia, malvasia e adduraca sono pigiate e il mosto ottenuto è sottoposto a bollitura per ottenere una riduzione di circa un terzo del totale: questo procedimento determina un aumento del grado zuccherino. I due mosti sono assemblati e iniziano un percorso fermentativo naturale in botti di legno e in vasche di acciaio. Il risultato è un vino dal lucente color ambra, intensamente profumato: alle note resinose e aromatiche si uniscono aristocratici sentori di fichi secchi, frutta esotica, mandorle e miele. Al palato mantiene eleganza e finezza, discreta persistenza, buon equilibrio e una piacevole nota amarognola

€40 (500ml) - €8 





*L'800*  
LOCANDA A PALAZZO

Via calavecchia, 53 0982 428262

Amantea (CS)

[www.L800.it](http://www.L800.it)