

MENU DESSERT

Tutti i nostri dessert sono prodotti artigianalmente dai nostri chef con l'utilizzo esclusivo di prodotti freschi.

Parfait di croccante, gelatina di passito e crema all'arancia 6

il sommelier consiglia

PASSITO DI PANTELLERIA DOCG 5

Zuppa inglese di stagione, con spugna di zucca, barbabietola rossa, cremoso di castagne 6

il sommelier consiglia

ANISETTA ROSATI 4

La nostra idea del Tiramisù... al Caffè del Marinaio 6

il sommelier consiglia

IL CAFFÈ DEL MARINAIO 4

Insalata di frutta e verdura, sorbetto al sedano e centrifugato di carote 6

il sommelier consiglia

VODKA GREY GOOSE 6

VINI DA MEDITAZIONE

Passito di Pantelleria 5

Muffato della Sala 7

Passerina Passita 5

Vino di Visciole 5

Barolo Chinato 6

RUM

Zacapa 23 (Guatemala)..... 7

El Dorado 12y (Guyana)..... 6

Santa Teresa (Venezuela)..... 7

La Mauny Vsop (Martinica)..... 6

Flor De Cana 12y (Nicaragua)..... 6

Matusalem Gran Reserva 15y (Cuba)..... 6

Brugal (Repubblica Dominicana)..... 6

WHISKY

Maccallan Amber..... 7

Lagavulin 16 y 7

Oban 14 y..... 7

Laphroaig 10 y..... 7

Jack Daniel's..... 5

BRANDY E COGNAC

Janneau & Armagnac..... 5

Cardenal Mendoza..... 5

Vecchia Romagna..... 5

Martell V.S..... 5

GRAPPE

Bonollo Amarone of Barrique..... 6

Prime Uve Bianche..... 6

Prime Uve Nere..... 6

Poli Po' 5

Berta Giulia invecchiata 5

903 Barrique 5

ATTICOSULMARE

aperto tutto l'anno
www.atticosulmare.it



ATTICOSULMARE

Dolci proposte del giorno