La BIANCA

MENÙ DESSERT
VINI E LIQUORI

AUTUNNO 2026

DOLCEZZE FATTE IN CASA

SORBETTO AL LIMONE | 5

GELATO ARTIGIANALE | 5

TIRAMISÙ DELLA BIANCA | 5

CANTUCCI FATTI A MANO CON VIN SANTO E CREMA ALLO ZABAIONE | 5

CREMOSO AL CARAMELLO CON FROLLA E SALSA AI LAMPONI | 7
In abbinamento al menù degustazione + € 2,00 sul prezzo del menù

DELIZIA ALLE MELE CON CREMA CHANTILLY ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR | 7
In abbinamento al menù degustazione + € 2,00 sul prezzo del menù

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ARTIGIANALE E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO | 7
In abbinamento al menù degustazione + € 2,00 sul prezzo del menù

PAVLOVA CON MERINGA, MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE SENZA GLUTINE | 7
In abbinamento al menù degustazione + € 2,00 sul prezzo del menù

* * *

ACCOMPAGNA I NOSTRI DOLCI CON...

ZIBIBBO DI SICILIA VINCI VINI | 4

PASS THE COOKIES DI LENARDO | 5

AMNESIA PRINCIPI DI SPADAFORA | 6

CONDOLCEZZA OLIVINI | 6,5

PEDRO XIMENEZ SHERRY XIMÉNEZ-SPINOLA | 9,5

AMARI BRESCIANI

LOERTIS, ZEROTRENTA | 4

AMARI E GRAPPE

LIMONCINO, LIQUIRIZIA, AMARI NAZIONALI, AMARO SIBONA | 4

COGNAC ALLE PERE, CAMOMILLA | 5

GRAPPA MOSCATO, BARRIQUE | 5

GRAPPE SIBONA | 6

GIN TONIC

TANQUERAY, ARO, NORDÉS | 6

MALFY LEMON, POMPELMO, ORANGE | 7

DEL PROFESSORE, BROCKMANS | 8

MARE, ENGINE, GUNPOWDER | 10

RUM

DIPLOMATICO, PLANTATION, J. BALLY | 6

BARONI SAMEDI, KRAKEN | 7

ZACAPA 23, DON PAPA, BACOO 7, SANTA TERESA | 8

BARCELO IMPERIAL | 10

WHISKY

LAPHROAIG 10, TALISKER STORM | 6

BOWMORE 12, OBAN 14 | 8

NIKKA DAYS, LAGAVULIN 8 | 8

BRANDY, COGNAC, CALVADOS

CARDENAL MENDOZA, CARLOS I, CALVADOS | 6

DROUET VSOP | 8

VEUVE GOUDOULIN BAS ARMAGNAC | 8

La BIANCA

@ristorantelabianca