



CIRO

TRATTORIA GOURMET

<i>Baba au rhum</i> <i>baba, chantilly à la vanille de Tahiti, rhum 12 ans</i>	14.-
<i>Tiramisu</i> <i>biscuits cuillère, crème mascarpone, café, amaretto</i>	12.-
<i>Fondant au chocolat</i> <i>gâteau coulant au chocolat 70% de Santo Domingo, glace vanille de Tahiti</i>	14.-
<i>Poire-Chocolat</i> <i>sablé, mousse au chocolat 70% de Santo Domingo, poires grta</i>	12.-
<i>Assiette de fromages</i> <i>sélection de fromages selon arrivage, fruits secs et confiture</i>	16.-

Pour tous renseignements sur les restrictions alimentaires et/ou allergies, n'hésitez pas à échanger directement avec notre équipe qui sera heureuse de vous aider.

DIGESTIFS – 2,5cl

<i>Podere 414, Aleatico Passito, IGT Toscane</i>	<i>vin doux : rose, abricots secs, baies noires</i>	12.-
<i>Col D'Orcia Pascena, Moscadello di Montalcino</i>	<i>vin jaune : muscat, miel, pêche, rose jaune</i>	12.-
<i>Deltetto Bric di Liun</i>	<i>vin doux : abricot, poire, miel</i>	12.-
<i>Felice Modica Dolcenoto, Moscato di Noto DOC</i>	<i>vin jaune : acacia, fleur d'oranger</i>	12.-

LIQUORI&AMARI – 2,5cl

<i>Limoncello</i>	<i>citrons bio récoltés sur les sols volcaniques du Vésuve</i>	12.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	<i>abricot, cerise, vanille, amande</i>	9.-
<i>Amaro del Capo</i>	<i>herbes calabraises, pain d'épice, cannelle, écorces d'orange</i>	9.-
<i>Amaro Ramazzotti</i>	<i>herbes aromatiques, zestes d'orange,</i>	9.-
<i>Amaro Elisir alla Liquirizia</i>	<i>réglisse, épices</i>	9.-
<i>Amaro Elisir al Finocchietto</i>	<i>fenouil sauvage récolté sur les pentes du Vésuve</i>	9.-

DISTILLATI (40%-55%) – 2,5cl

<i>Chartreuse Verte</i>	<i>herbacé, poivre, menthol. Sève de pin, agrumes</i>	15.-
<i>Gaja Grappa Sperss</i>	<i>fruits mûrs, noisettes, raisins secs</i>	12.-
<i>Gaja Grappa Barbaresco</i>	<i>cerise, amandes, épices</i>	10.-
<i>Grappa di Frappato « Arianna Occhipinti »</i>	<i>notes florales et épicées</i>	15.-
<i>Eau de vie de poires d'Avignon, Manguin n°47</i>		15.-
<i>Marc de Bourgogne 1997, Julien Guillot</i>		15.-
<i>Eau de vie de Poires à Botzi « Cidrerie du Volcain »</i>		15.-
<i>Eau de vie de clémentines corses, Brana</i>		15.-
<i>Eau de vie de cédrat corse, Brana</i>		18.-
<i>Vieille Prune, Réserve de la Maison Luis Roque</i>		15.-
<i>Eau de vie de framboises, Brana</i>		15.-
<i>Eau de vie de Jacques Perritaz</i>	<i>issue de poires à Botzi AOP</i>	18.-

<i>Cognac Grande Champagne, Ragnaud-Sabourin N°10 VSOP</i>		25.-
--	--	------

RHUM – 2,5cl

<i>Zacapa 23 ans Solera, Guatemala</i>	<i>noix grillées, cacao, carmel, café</i>	25.-
<i>Zacapa XO Solera</i>	<i>épicé, fruité</i>	40.-
<i>Matusalem</i>	<i>notes boisées, noisette, amande, vanille, miel</i>	40.-
<i>Karukera, Black Edition Aligator</i>	<i>sucre brun caramélisé, épices, fumé</i>	28.-
<i>Diplomatico Single Vintage 2007</i>	<i>caramel vanille, fruits à coques, mélasse</i>	40.-
<i>Ryoma</i>	<i>notes florales noix de coco, gingembre, agrumes</i>	25.-
<i>Clement</i>	<i>notes boisées, cannelle, vanille</i>	15.-