


da faccini



DAL 1932

DOLCI DELLA CASA

6,00 €

IL GELATO ALLA VANIGLIA DELLA PAOLA CON FRUTTA DI STAGIONE O NOUGAT
AL CIOCCOLATO FONDENTE FUSO 

LA ZUPPA INGLESE

IL SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE 

LO ZABAIONE CALDO CON TORTA DI MANDORLE PIACENTINA

LA TORTA FREDDA DI NOCCIOLE IGT PIEMONTE CON MOUSSE AL CIOCCOLATO 

IL SEMIFREDDO AI MARRON GLACÉ CON SALSA GIALLA ALLA VANIGLIA 

 = PIATTO VEGETARIANO

 = PIATTO SENZA GLUTINE

TEATTORIA

DA FACCHINI

da faccini



DAL 1932

VINI DOLCI PIACENTINI AL CALICE / BOTTIGLIA

MALVASIA PASSITA 2018 IL NEGRESE € 5,00 / 25,00

Malvasia di Candia Aromatica. Raccolta e appassita al sole per 20 gg, fermenta e matura in acciaio

"EMOZIONI DI GHIACCIO" 2010-2011 CROCI € 9,00 / 40,00

Malvasia di Candia Aromatica, Moscato Bianco. Uve lasciate appassire naturalmente in vigna con selezione di raccolta tra Dicembre e Gennaio in primo mattino quando la temperatura sfiora i -5°C (metodo Eiswein austriaci). Fermentazione spontanea che può durare l'anno; matura in acciaio. Blend di 2 annate per scarsità di prodotto derivante dall'aumento delle temperature stagionali: dal 2012 non viene più prodotto

"VIGNA DEL VOLTA" MALVASIA PASSITO 2007 LA STOPPA € 7,00 / 35,00

Malvasia di Candia aromatica appassita al sole e torchiata successivamente. Fermentazione spontanea e maturazione in barrique usate per anni; lungo affinamento in bottiglia, non filtrato.

"VIGNALBE" PASSITO ROSSO 2011 CARDINALI € 8,00 / 40,00

Croatina. Ultima annata di una vigna vecchia estirpata. Raccolta e appassita al sole per 15 gg, segue lunga fermentazione spontanea e maturazione 2 anni in barrique usata e anni di affinamento in bottiglia. Non filtrato e senza SO2

VINO SANTO DI VIGOLENO 2009 LUSIGNAMI € 10,00 / 50,00

Santa Maria, Melara, Ortrugo, Trebbiano Romagnolo, Bervedino. Selezione dei migliori grappoli, appassimento su graticci fino a Dicembre/Gennaio. Prima fermentazione spontanea del denso mosto in tino aperto, segue travaso in botti di legno dove matura per 9 anni (primi 2 anni si effettuano travasi in botti sempre più piccole di legni diversi, che rimarranno nel tempo scolme). Non filtrato e nessuna aggiunta di SO2. Resa finale dall'uva alla bottiglia del 15/20 %

VINO SANTO DI ALBAROLA 2008 BARATTIERI € 10,00 / 50,00

Malvasia di Candia Aromatica. Raccolta delle uve a perfetta maturazione, appassimento nel sottotetto della villa senza condizionamenti ambientali. Maturazione nei caratelli svinati dell'ultimo Vin Santo messo in commercializzazione (dopo 9 anni di maturazione) dove risiede ancora il deposito (la "madre") datato storicamente dal 1823

"BUCA DELLE CANNE" 2009-10-11 LA STOPPA € 15,00 / 60,00

Semillon, da vecchia vigna, colpito da Botrytis Cinerea (muffa nobile). Dopo la torchiatura, avviato a fermentazione spontanea in barrique usate dove rimane per lungo tempo. Lungo affinamento in bottiglia, non filtrato. Blend di più annate dovuto a scarsità di produzione. Bottiglie limitatissime

TRATTORIA

DA FACCHINI