



Dessert

*Il nostro Chef pasticcere Vincenzo Digifico
è lieto di proporvi le sue creazioni.*

*Our Pastry Chef Vincenzo Digifico
is glad to present his home made creations.*



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI
BOLOGNA

LH LEADING
HOTELS

Vini dolci al calice

DESSERT WINES

PASSITO DELLA NOSTRA REGIONE

SWEET WINES FROM OUR REGION

Albana Passito Colle del Re Umberto Cesari Euro 12,00

Occhio di starna Tenuta S. Lucia Euro 10,00

ALTRI VINI DOLCI

PROPOSALS FROM DIFFERENT AREAS

Vin Santo Antinori Euro 15,00

Sagrantino di Montefalco Passito Signae Euro 10,00

Moscato D'Asti Ceretto Euro 10,00

Moscato Rosa F.Haas Euro 12,00

Muffato della Sala Antinori Euro 12,00

Don Guido Solera Especial - 20 Y.O. Williams and Humbert Euro 12,00

Picolit colli orientali Grillo Iole Euro 15,00

Tè ed Infusi

TEA AND HERBAL INFUSIONS

Ampia selezione "La Via del Tè" di tè ed infusi Euro 10,00
Large selection of "La Via del Tè" Tea and herbal infusions

Dessert

Caffè, anice e kahlùà Euro 18,00

Coffee, anise and kahlùà

*1-3-5-7-8

Cioccolato biondo, liquirizia e riduzione al Jack Daniel's Euro 18,00

Blonde chocolate, licorice and Jack Daniel's reduction

*1-3-5-7-8

Mela, miso, nocciola tostata Euro 18,00

Apple, miso and toasted hazelnut

*1-3-5-7-8

Mandarino, mandorla e zucca Euro 18,00

Tangerine, almond and pumpkin

*1-3-5-7-8

Selezione di formaggi, italiani e francesi Euro 32,00

serviti con pan brioche tostato, mostarde e composte di frutta

Selection of Italian and French cheeses

served with toasted brioche, mustards and fruit Jam

1-7-8

Per eventuali allergie e intolleranze richiedere la lista allergeni al personale di sala
For any allergies and intolerances, please request the allergen list to the restaurant staff