



NOLITA

PARIS

AUTOMNE - HIVER 2019

PAR

VITTORIO BELTRAMELLI

LES VINS DE DESSERT AU VERRE

Moscato d'Asti	DOC	2017	PORELLO	14
Moscato d'Asti	DOC	2016	PIO CESARE	14
Brigantino Malvasia di Casorza	DOC	2017	ACCORNERO	14
Reciotto della Valpolicella	DOC	2010	VENTURINI	20
Gewurztraminer vendanges tardives Roan	DOC	2014	CANTINA TRAMIN	35

CAFFE LAVAZZA

Espresso	05
Decafeinato	05
Cappuccino	06
Caffé Latte	08
Matcha latte au thé vert Matcha de la maison Kusmi tea	08
Latte macchiato	08

THÉS & INFUSIONS KUSMI TEA PARIS

Thé du matin n°24, Earl Grey, Lapsang Souchong n°210, English Breakfast	06
Kashmir Tchai, Darjeeling BIO, Ceylan O.P, prince Wladimir	
Gunpowder, thé vert menthe nanah, thé vert gingembre citron, thé vert Jasmin	
Detox, Be cool, Verveine, tilleul, camomille	

DOLCI

NOLITA TOBLERONE	16
Le tobleron «semi freddo» au chocolat et gianduja	
LAMPONI	16
Tartelette aux framboises & crème au Yuzu, Sorbet maison framboise	
MERINGATA	16
Mini parfaits à la vanille de Bourbon enrobés de meringue à l'italienne & grue de cacao	
MELA VERDE	16
Mousse à la pomme verte, coulis de pomme granny smith, & miel d'Acacia	
NERA PASSIONE	16
Cube de mousse au chocolat Abinao, coeur coulant au fruits de la passion, sorbet au cacao	
TIRAMISU	16
Classique taramisu au café	
GELATI	14
Glaces ou sorbets faits maison dans le pur respect de la tradition Italienne	
AFFOGATO	14
Glace à la vanille de Bourbon, noisettes & pistaches caramélisées, arrosées de café chaud	

