

Dessert

Colpo di fulmine

Mousse alla pera, spugna al Lambrusco e gelato fiordilatte

Love at first sight

Pear Mousse, Lambrusco sponge and plain ice-cream

€11,00

Tiramisù al pistacchio

e gelato al caffè

Pistachio Tiramisu

and coffee ice-cream

€12,00

Mango, zenzero e vaniglia

Mango, ginger and vanilla

€11,00

Bunèssma

Gelato alla noce profumato al Nocino di Opera|02

con carta di miele di montagna, croccante di cioccolato al Fiano d'Opera I.G.P.

Bunèssma

Walnut ice cream flavored with Opera|02 walnut liqueur, organic honey

Chocolate brittle flavored with Opera|02 I.G.P. Fiano wine

€11,00

Assoluto di Cioccolato

Cioccolato e lampone, cuore al cocco

Absolute Chocolate

Chocolate, raspberry, coconut heart

€12,00

Gelato alla crema con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. di Opera|02
Custard ice cream with Opera|02 P.D.O. Traditional Balsamic Vinegar of Modena
€10,00

Il "Limone"

Il limone nelle sue consistenze e profumi

The Lemon

Lemon in its consistencies and flavors

€12,00

Degustazione di formaggi Emiliani

Parmigiano Reggiano 24 mesi di Bianca Modenese D.O.P. del Caseificio di Rosola
Parmigiano Reggiano 30 mesi di Rossa Reggiana D.O.P. del Caseificio I Saponi delle Vacche Rosse
Formaggio erborinato a latte crudo BIO della fattoria Lama Grande
Robiolina carbonata e muffettata della fattoria Lama Grande
Gabbianello di latte crudo BIO di mucca con caglio di agnello della fattoria Lama Grande
accompagnati da composte Opera|02 e pane alla frutta secca

Emilian Cheese Tasting

D.O.P. 24 months Parmigiano Reggiano from Bianca modenese cow (Rosola cheese factory)
D.O.P. 30 months Parmigiano Reggiano of "Rossa Reggiana" cow (Saponi delle Vacche Rosse cheese factory)
Organic raw milk blue cheese (Lama Grande farm)
Charcoaled and aged Robiola (Lama Grande farm)
Organic Gabbianello raw cheese with lamb rennet (Lama Grande farm)
served with Opera|02 jams and bread with dried fruit

€18,00

Opera|02