

# INFORNO<sup>®</sup>

DOLCE AMARO GRAPPA

## I NOSTRI DESSERT

### Zabaione

#### Lo sapevi che...

La leggenda racconta che la ricetta dello zabaione abbia avuto i natali nella Torino del XVI secolo, ad opera del monaco spagnolo Pasquale de Baylon divenuto famoso per la ricetta di una crema a base di tuorlo d'uovo, zucchero e marsala dalle proprietà afrodisiache.

Inizialmente conosciuta come **crema di San Baylon**, divenne in seguito Sambayon in omaggio al frate francescano che, dopo la santificazione avvenuta nel 1722, divenne il santo protettore di tutti i cuochi del mondo. Da Sambayon a Zabaione il passo fu breve

Da Inforno abbiamo mantenuto la **ricetta originale** e lo serviamo con scaglie di cioccolato fondente. 6,00

### Panna cotta

Realizzata secondo la nostra ricetta e servita con una salsa rossa di mirtilli o con cioccolato fondente. 6,00

### Tiramisù

#### Forse non tutti sanno che...

il Tiramisù nasce a Treviso nella seconda metà dell'Ottocento. Le prime testimonianze di questo dolce ci conducono nella tradizione contadina trevigiana: **lo Sbatudin**. Tuorlo d'uovo sbattuto con lo zucchero fino a divenire una crema spumosa. Già nell'ottocento nella provincia di Treviso si preparava questa crema primordiale, base del Tiramisù. Ogni famiglia personalizzava la crema con aggiunta di altri ingredienti seguendo i gusti delle persone e del territorio: caffè, vino bianco, liquore, biscotti, burro, ricotta, panna, cacao.

Mascarpone, tuorli d'uovo, biscotti savoiardi, caffè, cacao amaro in polvere: **la tradizione è la nostra ricetta segreta** per un dolce senza tempo. 6,00

### Torta della nonna

L'abbiamo rivisitata e resa incredibilmente cremosa in un gioco di note dolci e salate che si rincorrono senza sosta. 6,00



# AMARI

## Bràulio Classico

Colore scuro e intenso con riflessi luminosi rosso rubino, al naso presenta un ventaglio aromatico incredibile di tiglio, erbe di montagna, fiori di campo e sensazioni balsamiche e mentolate. Al gusto è equilibrato ed elegante, ricco di ritorni erbacei e di tutte le sensazioni olfattive sentite in precedenza, in una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva che conduce verso un lungo finale di genziana. 4,00

---

## Luigi Francoli

Radici di genziana, rizomi di rabarbaro e sommità fiorite di assenzio romano danno vita a profumi penetranti e armoniosi. 4,00

---

## Jefferson

Intenso colore ambrato e di forte impatto olfattivo, con note di genziana, rosmarino, origano e sfumature agrumate seguite da sensazioni di spezie dolci in sottofondo. Morbido, liscio al palato, ben equilibrato, con finale a base di erbe. **Miglior liquore alle erbe al mondo 2018** del World's Drink Awards. 5,00

## Braulio Riserva

Colore intenso ed ambrato. Inconfondibile al naso con note di fiori e radici che si intrecciano a nitide sensazioni di genziana, assenzio e ginepro. Gusto avvolgente ed equilibrato, fresco, delicatamente speziato, dal sapore che riporta subito alla mente il suo luogo di origine. 4,50

## Dente di Leone

Colore giallo ambra luminoso, al naso profuma di erbe aromatiche, fiori di campo e frutti di rovo, variegata sfumature fresche balsamiche e accenni quasi mielosi ma di un miele scuro e selvatico. Assaggio caldo, amaro come solo gli amari di montagna sanno essere, è profondo nei ricordi vegetali e speziati scuri e ha una lunga persistenza amaricante che ricalca la china e la liquirizia. 4,50

## Roger

Colore mattone con riverberi rubino, al naso è un'esplosione di scorza d'agrumi e china, liquirizia ed erbe aromatiche che lascia presagire potenza ed aromaticità. Caratteristiche che si riscontrano, puntuali e decise, all'assaggio, che è potente, importante nella nota amaricante e davvero molto persistente nei toni di tamarindo e agrumi selvatici. Curiose note di macchia mediterranea, in particolare rosmarino, sul finale. 5,00



# GRAPPE

Dopo un primo passaggio in legno di rovere francese, queste grappe completano la loro maturazione in botti precedentemente utilizzate per elevare Porto, Bourbon o Sherry, arricchendosi delle rispettive note caratteristiche.

## Porto Cask Finish

Affinata in botti di Porto - 6,00

## Sherry Cask Finish

Affinata in botti di Sherry - 6,00

## Bourbon Cask Finish

Affinata in botti di Bourbon - 6,00

## Riserva 5 anni

**Grappa invecchiata.** Prodotta in **Edizione Limitata** da vinacce piemontesi di Nebbiolo (in maggioranza), Barbera e Dolcetto. Di colore dorato, sfumature ambrate; brillante, limpido. Da sentori intensi e avvolgenti, con note di vaniglia, uva passa, nocciola tostata e crosta di pane. Al gusto presenta una leggera astringenza dovuta al lungo soggiorno in legno ammorbidita dal corpo generoso e avvolgente. Un po' scontrosa come ogni distillato dal forte carattere. 6,00



Grappe distillate in alambicco continuo a tre stadi, con flusso in controcorrente di vapore acqueo e a percorso discendente della vinaccia.

Produzione di flemma a 35/40% vol. Successiva distillazione frazionata della flemma in colonna di rame a 23 piatti.

Affinamento: 6 mesi in contenitori inerti di acciaio inox.

## Bianca di Moscato e Brachetto

**Grappa giovane aromatica.** Colore trasparente e cristallino, Profumo di sentori floreali, agrumati e di nocciola derivanti dalle vinacce. Aroma muschiato. Vellutata al palato, con note balsamiche e di miele, di notevole finezza e personalità, e dalla lunga persistenza. 4,50

## Bianca di Vespolina e Nebbiolo

**Grappa giovane non aromatica.** Colore cristallino e brillante, profumo fine e intenso. Rimarca note di erbe aromatiche per poi sfociare in leggeri sentori floreali. Al palato si presenta elegante e lascia spazio a una piacevole ardenza. 4,50

