

## CARTA DEI DOLCI

Si schiaccia dolcemente tra lingua e palato; lentamente fresco e delizioso, comincia a fondersi: bagna il palato molle, sfiora le tonsille, penetra nell'esofago accogliente e infine si depone nello stomaco che ride di folle contentezza.

(G. Flaubert)

Viale Colombo, 3 - Tel. 070.883663 Quartu S. Elena www.arkeristorante.it info@arkeristorante.it Tortino al cioccolato, glassato al fondente con gelato alla panna € 8,00

Emulsione al gianduia con gelato alla panna, crema di latte e nocciole

€ 8,00

Semifreddo al torroncino, crumble alla cannella salsa al cioccolato e frutti rossi

€ 8,00

Flan di ricotta e zafferano, ganache al cioccolato fondente con mousse agli agrumi e arancia

€ 8,00

Raviolini di ricotta al miele € 7,00

## Sebadas

Piatto tipico della tradizione sarda a base di semola, formaggio, miele o zucchero

€ 6,00

## Creme Caramel € 7,00

Tiramisù al caffè **€ 7,00** 

Creme Brulè nella maniera più classica € 8,00

Panna cotta con frutti di bosco € 7,00

Sorbetto mela verde e mentuccia € 6,00

Sorbetto ananas e cannella **€ 6,00** 

Selezione di frutta di stagione al taglio vivo € 9,00

## Vini da Meditazione

**Bisai** *Nasco da Uve stramature I.G.T.* € **6,00** 

**Angialis** *Malvasia Isola dei Nuraghi I.G.T.* € **7,00** 

**Sole di Surrau** *Vermentino I.G.T.* € **6,00** 

**Juchissa** *Vernaccia di Oristano D.O.C. Superiore* € **6,00** 

**Su'Entu** *Passito di Moscato Isola dei Nuragh*i **€ 6,00** 

**Barolo Chinato** *D.O.C.G aromatizzato con erbe aromatiche e china* € **8,00** 

**Muffato della Sala** *Grecchetto, Semillon, Traminer, Riesling* € 9,00

Recioto della Valpolicella Classiso Corvina, Rondinella, Oseleta € 9,00

**Picolit** *Passito picolit* € **9,00** 

**Ben Ryè** *Moscato Passito di Pantelleria D.O.C.G* € **9,00** 

**KKabir** *Moscato di Pantelleria* € 6,00

**Chateau Bastor** *Lamontagne Bordeaux Sauterns* € **7,00** 

**Sherry Px** Pedro Ximenez € 10,00

**Chateau d'Yquem** *Premier Cru Superior Il Sauternes AOC* € **700,00**Bottiglia