dessert & Spirits

"Signora Audel: ... conchiglie.
Conchiglie di cioccolato, così piccole, così semplici, così "innocenti". Pensai, oh, solo un piccolo assaggio, non può fare niente di male. Ma poi scoprii che erano ripiene di ricco, peccaminoso..."

— **Chocolat** *di Joanne Harris*

I grandi classici della tradizione le ricette della notra famiglia tramandare nel tempo diventano realtà.

PARCO DELLE QUERCE

DESSERT ARTIGIANALI/homemade desserts

"Le Creazioni di Primavera...dalla fantasia dello Chef, le migliori proposte a valorizzare gli ingredienti di stagione"

"Spring Creations...from the Chef's imagination, the best proposals to enhance seasonal ingredients"

IL MARITOZZO (Gustoso) 5.50
Classico dolce della tradizione laziale, povero quanto squisito. Un morbido panino dallla forma a mandorla con ustoso ripieno di panna montata, confettura artigianale e spolvero di frutti rossi della nostra azienda.

TOZZETTI DELLA TUSCIA 5.50
Tipicità locale lavorata con il solo utilizzo di farine da grani antichi costituita da biscotti secchi alle nocciole dei monti Cimini, gocce di cioccolato fondente, servito con vino Cannaiola di Marta.

L'EVVIVA MARIA 5.50
Le storiche ciambelle all'anice prodotte in occasione della Madonna del Monte (Barabbata - Marta il 14 maggio) festa che vanta oltre 500 anni di storia, servito con vino Cannaiola di Marta

PARCO DELLE QUERCE

DESSERT ARTIGIANALI/homemade desserts

LA MOKKA — 5.50
Crema tiramisu' al mascarpone e uova pastorizzate con savoiardo artigianale servite in caffettiera con fave di cacao tostate e crunch di frolla al burro

IL CROCCANTINO — 5.50
Semisfera al cioccolato bianco su base al cacao, farcita con cuore di amarena e ricoperta da scaglie di mandorle

IL DUETTO — 5.50
Panna cotta artigianale con latte e panna della Maremma in aroma di vaniglia del Madagascar e purea di fragole

L'ARCOBALENO — 5.50
L'intramontabile zuppa inglese con pandispagna all'alchermes, crema pasticcera allo zabaione, ganache al cioccolato fondente del Ghana e copertura di panna montata

L'INTRECCIO — 5.50
Cestino in filigrana di cioccolato fondente su macarons al cacao è namelaka al cioccolato al latte e lamponi

LA MADAMA — 5.50
Eclaire con farcitura alla mousse di petali di rosa è copertura con glassa al burro salato e cioccolato Ruby

CAFFÈ GOURMET/gourmet coffee

VECCHIE MANIERE 3.00
Caffè, zabaione, briciole di tozzetti, panna montata e zenzero.

ANTICA TRADIZIONE 3.00
Caffè, nutella, granella di nocciole, panna montata e vaniglia.

DOLCE RICORDO 3.00
Caffè, caramello salato, panna montata, liquore anice e ciambelline.

GOLOSITÀ/delicacies

GELATI	5.50
AFFOGATI AL CAFFÈ O LIQUORE	5.50
TORTA AL TRANCIO (su prenotazione)	3.50
CREMINO	3.50
MACEDONIA DI FRUTTA CON PANNA MONTATA	5.50

PARCO DELLE QUERCE

BRANDY/brandy

NUMA — 8.00
Lungo invecchiamento in botti di legno con una forte personalità ed un colore miele intenso, l'aroma di vaniglia e tabacco, accompagnano le dolci e lievi note di mandorla dolce che contraddistingue il sapore.

NUMA SECUNDUS REX — 12.00
Riserva veramente speciale, il lunghissimo invecchiamento lo trascorre riposando in tre diverse tipologie di botti di legno, trascende in un granata scuro con un ampio e complesso aroma di visciola selvatica che appassionano e ne intrigano la degustazione.

PARCO DELLE QUERCE

COGNAC/cognac

FRANCOIS PEYROT XO — 10.00
Piccola distilleria che produce in proprio dal 1956 a Jarnac, grazie ai 25 ettari di proprietà situati nelle due zone più importanti della denominazione, i cui vini distillati vengono poi sapientemente assemblati.Invecchiamento di almeno 25 anni in barili di rovere, svela sentori di frutta secca, noci, mandorla e spezie rivelando un grande equilibrio.

DELAMAINE PALE & DRY XO — 10.00
Miscela invecchiata per molti anni, esclusivamente da Grande Champagne classificata come Premier Cru de Cognac. Elegante con una delicatezza estrema. Si caratterizza per la potenza e la lunghezza dei profumi al naso, con intensi aromi floreali seguiti dalle note vanigliate e una leggera, armoniosa sfumatura di liquirizia.

BAS ARMAGNAC/bas armagnac

DARTIGALONGUE MILLESIMATO 1986 — 10.00

Distillato con il metodo tradizionale “Charantais” con uve provenienti dai migliori cru della regione, risponde in pieno alla tipicità ed alle migliori qualità del suo territorio di origine, particolare per la capacità di coniugare lo straordinario patrimonio di tradizione e storia della famiglia.
Esplosione aromatica al naso con note di agrumi e albicocca secca, in bocca compaiono sentori di liquirizia, vaniglia, frutta secca e spezie.

JANNEAUX XO — 10.00

La più antica delle grandi case di Armagnac, utilizza acquaviti prodotte dai due metodi ma predilige l’uso di alambicchi a distillazione discontinua.
È un blend di vari Armagnac maturati per 12 anni in botti di rovere presso le antiche cantine, attentamente controllati e assaggiati durante tutto il periodo di maturazione.
Si presenta al bicchiere con un bel colore ambrato e sfumature aranciate, aromatico raffinato ed elegante, sprigiona note di liquirizia, cacao, tabacco, pepe, chiodi di garofano, fiori secchi e in chiusura delle note legnose.

PARCO DELLE QUERCE

RHUM/rhum

PYRAT (15 anni Anguilla)

6.00

Complesso blend di golden rum di melassa dei caraibi, selezionati ed invecchiati in barili di quercia americana e francese, con aroma di caramello e miele, note di vaniglia, arancio, cocco.

Vol. 40%

ZACAPA SOLERA (23 anni Guatemala)

6.00

Premium rum da melassa, invecchiato con il sistema solera in botti di rovere che hanno precedentemente ospitato bourbon whiskey, scherry e vini Pedro Ximenez, ottenuto da una combinazione di rum invecchiati ha una grande struttura aromatica, denso e complesso, con sentore di frutta matura, fichi secchi e crema, con una leggera sensazione speziata.

Vol. 40%

J.M VIEUX AGRICOLE V.S.O.P. (10 anni Martinica)

10.00

Rum creato direttamente dal succo della canna da zucchero dall'aspetto brillante, chiaro di grano dorato, ha un sapore intenso di cannella, zenzero, pepe, erba e note di legno, è secco ma di un dolce persistente, con note speziate.
Di grande eleganza ed incomparabile finezza.

Vol. 43%

J.M VIEUX AGRICOLE 2003 (17 anni Martinica)

6.00

Top "Rum Agricole" distillato esclusivamente da canna da zucchero dei propri terreni, abbracciati sulle pendici del vulcano, invecchiato almeno 10 anni in botti di rovere di limousne ex bourbon e miscelato con l'acqua sorgiva proveniente dalla foresta, presenta una molteplicità di aromi tra cui spiccano le note dolci della caramella mou e della creme brulè con potenti note di frutta matura e miele di acacia nel finale.

Vol. 45%

RHUM/rhum

OLIVER'S EXQUISITO 1985 (35 anni Rep. Dominicana) — 10.00
Rum Solera vintage, prodotti artigianalmente in piccolissimi lotti, mentre l'invecchiamento è ottenuto in botti di rovere americano e francese.
Rara eleganza e complessità, armonico e profondo con complessi sentori di legni pregiati e spezie orientale.
Vol. 40%

DICTATOR (20 anni Colombia) — 9.00
Rum di succo di canna vergine senza alcuna presenza di melassa, elaborato con metodosolera, l'età media dei distillati che compongono il blend è tra i 14 e 24 anni, colore giallo ambra scuro e luminoso, a naso dolce di vaniglia e frutta secca toffee e miele, con evidenti note di caramello dalla lunga persistenza tostata.
Vol. 40%

WHISKEY/whiskey

TALISKER (10 anni Skye) — 6.00
Fumo di torba potente, con un accenno di salinità di acqua marina, ostriche fresche e una nota di agrumi, ricca dolcezza di frutti essiccati con nubi di fumo e forti aromi di malto d'orzo caldo ed intenso, finale immenso lungo caldo e pepato nella finitura con una dolcezza appetitosa.
Vol. 45.8%

LAGAVULIN (16 anni Islay) — 6.00
Intenso profumo di fumo di torba con iodioed alga, una dolcezza ricca che ricorda la frutta secca, nubi di fumo e sapori forti di orzo maltato calorosi ed intensi, con un finale grande caloroso e pepato con una distinta dolcezza appetitosa.
Vol. 43%

WHISKEY/whiskey

OBAN (14 anni Highlands)

6.00

Vol. 43%

Intenso e dolce con sentore di frutti, arancia, limone e pepe con sensazioni salmastre e di troba affumicata, al palato richiama frutti tardo autunnali, fichi secchi e spezie mielate, seguiti da una nota maltata secca ed affumicata, finale morbido e di lunga persistenza, con note di legno di quercia, secche e lievemente salmastre.

GLENKINCHIE (12 anni Lowlands)

6.00

Vol. 43%

Aromatico, vaniglia fiori recisie nel finale una nota pulita e testata, sempre più dolce e cremoso, con agrumi freschi e cheesecake al limone dolce, inizio morbido che diventa floreale, fresco nell'intermezzo poi glassa al burro fresia.
Finale erboso e secco simile ad un pot-pourri.

CRAGGANMORE (12 anni Speyside)

6.00

Vol. 40%

Una combinzione di dolci fragranze floreali, fiori ed erbe di lungo fiume con sentori di miele e vaniglia, forte gusto maltato con cenni di legno affumicato dolce e legno di sandalo, lunga persistenza maltata con sentore di affumicato leggero e cenni di dolce.

NIKKA MIYAGIKYO

6.00

Vol. 40%

Elegante single malt offre sensazioni dolci e delicate al palato grazie alla purezza delle acque di Miyagi, situato tra le montagnedi Sendai,la distillazione lenta e tradizionale, invecchiato in ex botti di Sherry.
Ricco e complesso con note minerali, floreali e fruttate, rifinito da spezie dolci come liquirizia, miele, tabacco e cioccolato.

PARCO DELLE QUERCE

GRAPPE/grappa

BERTA (Nizza Barbera)

6.00

Grappa di vinacce proveniente dalle zone cru tipiche della Barbera, selezionate dei migliori produttori nei 18 comuni della donomizzazione Nizza, splendido concetto di sensazioni nelle quali spiccano sentori di tabacco, cacao e vaniglia.

Vol. 43%

MARZADRO (Le giare Gewurztraminer)

6.00

Grappa preziosa dal sapore ricco e intenso che si manifesta vellutata persistente al palato e piacevolmente avvolgente, affinata in piccole botti di pregiato legno di rovere.

Vol. 41%

BONOLLO (Aranone Corvina/Corvine Rondinella)

6.00

Grappa importante ed austera, frutto della distillazione delle vinacce proveniente dalla pigiatura delle uve passite da cui viene ottenuto il pregiatissimo vino Amarone della Valpolicella dal particolare profilo organolettico che si caratterizza per una eccezionale ricchezza e vivacità aromatica.

Vol. 42%

FALESCO MONTIANO (Merlot)

6.00

Grappa maturata in barrigue per 12 mesi limpida e dal colore giallo ambra, è dotato di toni di vaniglia e cacao, all'olfatto si presenta elegante di carattere ed armoniosa, l'affinamento di legni diversi concede un profumo intenso e un sapore vellutato.

Vol. 43%

PARCO DELLE QUERCE

GRAPPE/grappa

NONINO (antica couvèe riserva, cabernet, merlot, schioppettino) 6.00

Grappa maturata in barrigues di limousine nevers, ex sherry e gresignè dal colore ambrato si presenta luminosa ed avvolgente di grande ricchezza automatica sentore di persistente in bocca conferma le sfumature aromatiche con l'aggiunta di note fruttate di albicocca, vaniglia e mandorla amara.

Vol. 43%

MAZZETTI D'ALTAVILLA (Segni dolcetto barbera) 6.00

Grappa ricca complessa, ottenuta attraverso un lento invecchiamento in batterie di botticelle di diverse essenze lignee, durante l'affinamento secondo la procedura tipica della produzione dell'aceto balsamico di Modena, il liquido viene travasato con cura da un contenitore all'altro al fine di concentrare in esso tutti i differeniaromi dei diversi legni in cui ha soggiornato, persistente aroma con sentori di marasca, mora, vaniglia ed erbe aromatiche, fusi in maniera armonica.

Vol. 43%

PASSIRÒ Roscetto-Falesco (Montefiascone) — 6.00

Vol. 12.90%

Appassimento delle uve in fluttaia agevolando lo sviluppo della muffa nobile che raggiunge prima della pressatura una percentuale del 45/60%, selezione degli acini con eliminazione di quelli secchi, pressatura dei grappoli interi con torchio idraulicomanuale fermentazione in toneau da 5hl, di quinto passaggio e relativo invecchiamento sui lievi per 12 mesi.

MUFFATO DELLA SALA — 9.00

Traminer, Riesung, Sauvignon, Semillon, Grechetto - Antinori (Orvieto)

Vol. 12.50%

Le uve raccolte a mano, provengono da vigneti del castello della Sala, situati tra i 200 e i 450 s.l.m. su terreni argillosi ricchi di fossili marini, dopo una leggera pressatura e la fermentazione il vino ottenuto è trasferito in barrigue di rovere francese dove matura per 6 mesi prima di continuare l'affinamento in acciaio per ulteriori due anni, è stato trasferito in barrigues di rovere francese (alliers e troncais) dove rimane per circa 6 mesi prima di continuare l'invecchiamento in acciaio per ulteriori 2 anni.

MUFFO Grechetto, Passito - S. Mottura (Civitella d'Agliano) — 9.00

Vol. 13%

Le uve provengono dai nostri vigneti "Umbrico" e "Mecone" la posizione relativamente bassa dei due vigneti permette loro di essere raggiunti facilmente dalle nebbie che nelle mattine autunnali si sprigionano dalla superficie del lago di Alviano (formato da uno sbarramento sul Tevere) queste nebbie favoriscono il fiorire delle "muffe nobili" che conferiranno tipicità al vino che dopo la fermentazione viene messo a maturarein carati di rovere per circa 12 mesi, dato che le specifiche condizioni meteorologiche necessarie alla sua produzione, non tutte le vendemmie ci permettono di produrre il muffo.

PASSITI/passiti

VIGNOLA Cannaiola – Azienda Agricola San Lazzato (Marta)

3.00

Vol. 12%

Coltivato secondo le tradizioni di padre in figlio, il luogo aprico (colline del verante sud del lago di Bolsena) già dall'anno mille, amato dai Papi e Cardinali, da questo vitigno deriva un vino dal gusto amaro come il tufo che respira e dolce come il cuore di una donna.

TURAN Aleatico Passito – Vini Pacchiarotti (Gradoli)

5.00

Vol. 14,5%

In onore della divinità femminile erede del mondo antico, dea protettrice della terra e della fecondità, le uve dopo la raccolta vengono sottoposte ad appassimento sui graticci a temperatura ed umidità controllate per un periodo variabile a seconda delle annate, quotidianamente selezionate fino al raggiunto grado di appassimento desiderato e successivamente vinificate con lunga permanenza sulle bucce, l'elevazione avviene in botti di acciaio come chiara scelta stilistica.



agriturismoparcodellequerce.it