

I nostri dessert euro 6,00

**Sfoglia caramellata con miele d'acacia,
farcita con crema e fragole** *(glutine, uova, latte)*

Torta di mele con gelato alla cannella
(glutine, uova, latte, mandorle, noci)

**Cannoncini con crema ai bacelli di vaniglia
e salsa mou** *(glutine, uova, latte, mandorle, soia)*

**Mousse di yogurt su salsa di lamponi
e croccante di mandorle** *(latte, mandorle)*

Semifreddo al mandorlato con salsa al cioccolato

(latte, uova, frutta a guscio, solfiti, soia)

Zabaione al porto ghiacciato con salsa di melone
(latte, uova, frutta a guscio, solfiti)

Zuppa di ciliegie con gelato alla cannella
(glutine, uova, latte, mandorle, noci)

**Gelato cioccolato, cannella e fiordilatte con cioccolato
croccante** *(uova, latte, soia, frutta a guscio)*

Sorbetto al cucchiaino - fragola, kiwi, limone
(glutine, uova, latte, mandorle, soia)

Ananas al naturale euro 5,00

Vini da dessert al calice

Dulcis (moscato) 2015 - Az. Agr. Cavazza euro 3,00

Recioto passito Capitel 2015 - Az. Agr. Cavazza euro 4,00

Pedro ximenez vino dolce natural - Morenita euro 4,00

**Sauternes 2009-
Chateau Bastor-Lamontagne** euro 6,00

Amaro Agerolese - Erba Purchiacchella - euro 3,00

L'Alambicco

Liquore alla liquirizia - L'Alambicco euro 3,00

Caffè euro 1,50

Caffè d'orzo *(glutine)*

Caffè al ginseng

Le tisane euro 3,00

Tisana digestiva - liquirizia, anice e finocchio

Tisana ai frutti di bosco

Le sostanze *(evidenziate)* possono
causare intolleranze o allergie

Le decorazioni di cioccolato contengono soia e mandorle

La piccola pasticceria può contenere
glutine, uova, latte, mandorle e soia