

I nostri dessert euro 6

Sfoglia caramellata con miele d'acacia, farcita con crema e fragole

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

Torta di mele con gelato al fiordilatte

(glutine, uova, latte, mandorle, soia)

Zuppa di ciliegie di Lapio con gelato alla cannella

(glutine, uova, latte, mandorle, soia)

Zabaione al porto ghiacciato con salsa di melone

(latte, uova, frutta a guscio, solfiti)

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, mandorle, solfiti, soia)

Gelato cannella, cioccolato e nocciola 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

Vini da dessert al calice

**Dulcis passito bianco moscato 2018
Az. Agr. Cavazza**

euro 3

Recioto passito Capitel 2015- Az. Cavazza

euro 5

**Pedro Ximenez vino dolce naturale -
Morenita**

euro 4

**Sauternes 2015 - Chateau Bastor -
Lamontagne**

euro 8

**Amaro Agerolese- Erba Purchiachella
Liquore alla liquirizia -L'Alambico**

euro 3

euro 3

Caffè

euro 1,5

Caffè d'orzo

euro 1,5

Caffè al ginseng

euro 1,5

LE TISANE

**Tisana digestiva - liquirizia, anice e
finocchio**

euro 3

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

Trattoria ZAMBONI



I nostri dessert

Leggi il menu digitale

