



I nostri dessert



I nostri dessert

euro 6

Sfoglia caramellata con crema ai baccelli di vaniglia e fragole
(glutine, uova, frutta a guscio, latte, soia)

Tiramisù con le ciliegie di Nanto
(glutine, uova, latte, mandorle, solfiti, soia)

Semifreddo al mandorlato con salsa al cioccolato
(latte, uova, frutta a guscio, glutine)

Parfait allo zabaione e Porto con salsa di melone
(latte, uova, frutta a guscio, solfiti)

Gelato al fior di latte con cioccolato croccante e mandorle (latte, mandorle, soia)

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

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

Sorbetto al cucchiaino: ananas, melone, limone, fragola
(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 Capitel Santa Libera 2015
Az. Agr. Cavazza **euro 5**

Pedro Ximenez vino dolce naturale - Gracia
Hnos. s.a. -Montilla Spagna **euro 4**

Sauternes 2015 - Chateau Bastor -
Lamontagne **euro 8**

Porto late bottle Vintage 2008 Quinta Do
Noval - Portogallo **euro 10**

Liquore alla liquirizia -L'Alambico
Amaro Agerolese - Pucchiacchella **euro 3**
euro 3

Caffè **euro 1,5**

Caffè d'orzo **euro 1,5**

Caffè al ginseng **euro 1,5**

Caffè shakerato **euro 3**

LE TISANE

Tisana digestiva - liquirizia, anice e finocchio **euro 3**

Tisana ai frutti di bosco **euro 3**

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