

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

SWEET ENDING

DESSERT

DESSERT

Tortino tiepido di mela e mandorle
con salsa inglese alla vaniglia del Madagascar
Warm apple and almond tarte with vanilla cream

3-8-10

€ 10

Crema fredda al pistacchio con cuore
di lampone e biscotto bretone
Cold pistachio cream with raspberry heart on a almond biscuit

3-8-10

€ 10

Tarte con crema fredda allo yuzu e meringa italiana
al profumo di limone
Cold yuzu cream tarte with italian meringue lemon scented

3

€ 10

Opéra: Trionfo di cioccolato e caffè
Opéra: Chocolate and coffee triumph

1-3-7-8

€ 10

La cheese cake newyorkese con frutti rossi e il suo culis
New York cheese cake with red berries and berries culis

3-7

€ 10

Gelati artigianali
Artisanal ice creams

3-6-7-8

€ 8

Sorbetti seguendo le stagioni
Sorbets following the season

€ 8

Cantucci di nostra produzione con Vin Santo Fanti di Sant' Antimo
Our Cantucci with Fanti of Sant' Antimo Vin Santo

1-3-6-7-8-12

€ 15

VINI...CON IL DESSERT

WINES...WITH DESSERT

Servizio a calice / Glass service

Abbazia Di Novacella Moscato Rosa Praepositus DOC 2022 Alto Adige	€ 10
Terenzuola Schiacchetrà DOC 2019 Liguria	€ 14
Marchese Antinori del Chianti Classico Chianti Vin Santo DOC 2020 Toscana	€ 10
Terre Del Marchesato Muffato Nobilis IGT 2022 Bolgheri Toscana	€ 10
Marchese Antinori Tenuta Aldobrandesca Aleatico Superiore 2020 Sovana Toscana	€ 8
Castello della Sala Muffato IGT 2020 Umbria	€ 10
Fossmarai Moscato Reale Passito Petillante IGT Puglia	€ 8
Donnafugata Ben Rye Passito di Zibibbo DOC 2022 Pantelleria Sicilia	€ 10
Chateau Rieussec Sauternes 2018 Bordeaux Francia	€ 13
Weinlaubenhof Kracher Eiswein 2020 Austria	€ 13
Nigl Grüner Veltliner Eiswien 2021 Austria	€ 13
Oremus Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2016 Ungheria	€ 15
Alverar Pedro Ximénez Sherry Solera 1927 DOP Spagna	€ 15

GLI AMARI...SERVITI AL BICCHIERE

THE BITTERS...SERVED BY THE GLASS

PIEMONTE

Distillerie Francoli Fratello € 6
(liquore leggero alla nocciola)

Distillerie Francoli Opal Nera € 6
(sambuca con spezie nere e liquirizia)

Strucchi Vermouth rosso di Torino fine pasto € 6

VALLE D'AOSTA

Distilleria La Valdotaine Amaro Dente di Leone € 6
(tarassico, artemisia e sambuco)

TRENTINO

Folletto Amaro Tintura Stomatica € 6
(arancia amara e rabarbaro)

TOSCANA

Opificio Nunquam Amaro Giochi di Spiaggia € 6
(acqua di mare, spezie e agrumi)

CAMPANIA

Amarcode Fragrante Amaro Insolito € 6
(limone e rosmarino)

I TÈ

THE TEA

"Oolong" detto tè blu "Cina"

(antiossidante, minerale, gusto fruttato)

€ 5

"Oolong" blue tea "China"

(antioxidant, mineral, fruity taste)

€ 5

"Kukicha" tè verde "Giappone"

(digestivo, energizzante, rinfrescante)

€ 5

"Kukicha" green tea "Japan"

(digestive, energizing, refreshing)

€ 5

Le seguenti bevande saranno servite insieme alla nostra piccola pasticceria

The following drinks will be served with small homemade pastries

LE TISANE

THE HERBAL TEAS

"La Dolce Vita"

Radice di angelica, radice di genziana, menta piperita,
semi di finocchio e semi di anice verde

€ 5

"La Dolce Vita"

Angelica root, gentian root, peppermint, fennel seeds, green anise seeds

€ 5

"I Giardini di Narang"

Fette di arancia, ibisco, barbabietola rossa, petali di arancio, radice di zenzero

€ 5

"I Giardini di Narang"

Slices of orange, hibiscus, beetroot, orange petals, ginger root

€ 5

Le seguenti bevande saranno servite insieme alla nostra piccola pasticceria

The following drinks will be served with small homemade pastries



**ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI
NELL' ALLEGATO II DEL REG. UE n° 1169/2001,
"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"**

1		Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
2		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3		Uova e prodotti a base di uova.
4		Pesce e prodotti a base di pesce.
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6		Soia e prodotti a base di soia.
7		Latte e prodotti a base di latte.
8		Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia).
9		Sedano e prodotti a base di sedano.
10		Senape e prodotti a base di senape.
11		Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12		Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg.
13		Lupini e prodotti a base di lupini.
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnati con il numero identificativo corrispondente.