

I NOSTRI DESSERT

Arachidi e caramello

*Pan di Spagna con crema al cioccolato, crema di arachidi e caramello salato,
ricoperto di cioccolato al latte e arachidi*

11 Euro

Recioto della Valpolicella 2021 - Bertani 10.00 €

Sinfonia al pistacchio

*Pan di Spagna alle mandorle profumato all'arancia, mousse al torrone e cuore
cremoso di pistacchio. Glassa al pistacchio e granella di torrone*

11 Euro

Passito di Pantelleria 2010 - Murana 9.00 €

La nocciola

Crumble al cacao e biscuit alla nocciola con mousse e pralinato goloso di nocciola

(Senza glutine)

12 Euro

Sherry Pedro Ximenez - Ximénez-Spinola 12.00 €

Il tortino al gianduia

Pasta frolla, frangipane alle nocciole e cremoso di nocciole

(Senza Glutine)

11 Euro

Passito di Pantelleria Ben Rye 2021 - Donnafugata 10.00€

Rio

Biscotto al cocco, farcito con mousse al mango e cremoso di passion fruit

(Senza glutine)

12 Euro

Monovitigno del Muffato della Sala 2010 - Antinori 15.00 €

La Sacher

Soffice pan di Spagna al cioccolato e confettura di albicocche, il tutto glassato al

fondente (senza glutine - senza lattosio)

12 Euro

Maximo Sauvignon 2014 - Umani Ronchi 8.00 €

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari ed etichette originali delle materie prime per informarVi della eventuale presenza di allergeni.