



DESSERT

DESSERT

Cioccolato / 9

Sfera al cioccolato bianco, oro, frutti rossi, fondente al frutto della passione,
crumble alla mandorla

White chocolate shepre with red berry, gold flakes, almond crumble and passion fruit sauce

1,3,5,6,7,8,12

Crema bruciata / 9

Crema bruciata alla camomilla e limone con frutta fresca al caramello

Burnt cream with camomille, lemon and caramel fresh fruit

1,3,7,8,9

Cocco / 8

Frolla morbida con ricotta e cocco rape'

Soft pastry, with ricotta cheese and coconut

1,3,7

Albicocca & Mango / 8

Panna cotta al profumo di arancia, salsa all'albicocca e mango, mandorla rape'

Panna cotta orange scent, apricot and mango sauce, almond rape'

8

Giallomisù / 8

Tiramisù alla nocciola

Hazelnut Tiramisù

1,3,7,8

Sorbetti / 7

Degustazione di sorbetti: mela verde, melone e peperoncino, fragoline di bosco

Selection of sorbets: green apple, melon and chili and wild strawberries



Senza glutine
Gluten free



Senza lattosio
Lactose free

VINI DA DESSERT



Ben Ryè Passito di Pantelleria Donnafugata, Sicilia Zibibbo	37,5 cl	2020	9	58
Comtess Passito San Michele Appiano, Alto Adige Gewürztraminer	37,5 cl	2019	9	54
Angialis Argiolas, Sardegna Nasco, Malvasia di Cagliari	37,5 cl	2015	13	81
Muffato della Sala Castello della Sala, Umbria Sauvignon Blanc, Grechetto, a.u.	50 cl	2018	11	70
Vin Santo Occhio di Pernice Usiglian del Vescovo, Toscana Sangiovese	37,5 cl	2011	10	60
Château Lamothe Sauternes Philippe & J. Guignard, Sauternes Francia Semillon, Sauvignon, Muscadelle	37,5 cl	2019	9	58
Porto Rosso Tawny Nieeport Touriga Nacional, Tinta Barroca			8	



