



DESSERT

# DESSERT

## Cioccolato / 9

Sfera al cioccolato 70%, crumble alle mandorle, fondente ai lamponi e frutti di bosco

70% dark chocolate sphere with strawberry, almond crumble and red berry sauce

1, 7, 8

## Crema bruciata / 7

Crema bruciata all'arancia e rosmarino  
Burntcream with orange and rosemary

3, 7

## Crostatina / 8

Frolla al limone, crema pasticcera, frutta fresca e meringa  
Shortcrust lemon tart, custard, fresh fruit and flamed meringue

1, 3, 7, 8

## Mont Blanc 2.0 / 8

Biancomangiare alle castagne, panna, marron glace' e mandorle tostate  
Blancmange with chestnuts, whipped cream, marron glace' and toasted almonds

6, 8

## Giallomisù / 7

Tiramisù alla nocciola  
Hazelnut Tiramisù

3, 7, 8

## Zuccotto / 8

Pan di spagna, alchermes, gelato alla crema, sfoglia di cioccolato  
Sponge cake, alchermes liquor, ice cream, chocolate

1, 3, 7, 8



Senza glutine  
Gluten free



Senza lattosio  
Lactose free



Vegano  
Vegan

# VINI DA DESSERT



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





