

I dolci

	allergeni	euro
Tortino fondente 72% dal cuore morbido su ananas spadellato al rum agricole de la Martinique	1,3,7,8	7,00
Crema catalana con coriandoli di frutta	1,3,7	7,00
Cheese cake cotta ai limoni della Diodona con coulis di lamponi	1,3,7	7,00
Cremoso all'amaretto di Sassello e arance amare	1,3,7,8	7,00
Millefoglie alle mele renette con ghiacciato al caramello salato	1,3,7,8	7,00

Elenco allergeni

- 1) Cereali contenenti glutine: grano segale avena e farro
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachide
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte
- 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini

Il vino da dessert

Al bicchiere

Moscato d'Asti docg Pico Maccario	€ 3,00
Kabir, Moscato di Pantelleria, Donna Fugata	€ 5,00

In bottiglia

Tre filer, Cà dei Frati	0,375	€ 24,00
Moscato d'Asti, Paolo Saracco	0,375	€ 12,00
Ben Rye, passito di Pantelleria, Donna fugata	0,375	€ 38,00
Moscato d'Asti, Pico Maccario	0,750	€ 18,00

Distillati e amari € 4,00

Monovitigni e riserve € 5,00

Selezione di the e tisane € 3,00

Caffè € 2,00

Alcuni dolci potrebbero essere sottoposti ad abbattimento negativo di temperatura secondo le più moderne tecniche di cucina