



*“Qualità del prodotto, semplicità, stagionalità,
sono gli ingredienti
che da sempre ci guidano
nella creazione dei nostri piatti”*

Il dolce nel piatto

allergeni

euro

- ***Il fresco greco***

Coppa di frutta fresca

con crema greca al miele di acacia

1,7,8

7,00

- ***Il dottore chiude un occhio***

Crema catalana

con pesche spadellate

3,7,8

7,00

- ***Il fiore della passione***

Delizia alla mandorla

con composta di arance

e frutto della passione

1,3,7,8

7,00

- ***Hierba buona***

Mousse leggera al mojito

con crumble alla menta fresca

1,3,7,8

7,00

- ***Il francese si perde nel bosco***

Tiramisù moderno allo champagne

con fragoline di bosco

1,3,7

7,00

Il vino da dessert

euro

Al bicchiere

- Moscato di Pavia, Bosco Longhino **3,00**
- Kabir, Moscato di Pantelleria, Donna Fugata **5,00**

In bottiglia

- Tre filer, Cà dei Frati 0,375 **24,00**
 - Piculin, M. Abbona 0,50 **26,00**
Passito da uve stramature
 - 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**
-

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

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