

DESSERTS

TIRAMISÙ 1 3 7 — 8€
con savoiardi al caffè, crema al mascarpone e cacao

N.Y. CHEESECAKE 1 7 — 8€
con frutti di bosco

CREME BRULÉE 7 — 8€
con vaniglia Bourbon

TORTA DI MELE 1 7 — 8€
con cannella e gelato fior di latte

TORTA DI ROSE 1 7 — 8€
con crema inglese

GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA 1 7 — 8€
con crumble di nocciole

+ FRAGOLE 1€
+ CIOCCOLATO CALDO FONDENTE 1€

GELATO AL CIOCCOLATO — 6€
senza lattosio

SORBETTO — 5€

PASSITO — 5€
BEN RYE

MALVASIA — 5€
HAUNER

SAUTERNES — 5€
CHATEAU LANDION

MUFFATO DELLA SALA — 5€
MARCHESI ANTINORI

Comunicate a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

ALLERGENI:
1) CEREALI CONTENENTE GLUTINE, 2) CROSTACEI, 3) UOVA, 4) PESCE, 5) ARACHIDI, 6) SOIA, 7) LATTE, 8) FRUTTA A GUSCIO, 9) SEDANO, 10) SENAPE, 11) SESAMO, 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13) LUPINI, 14) MOLLUSCHI.