

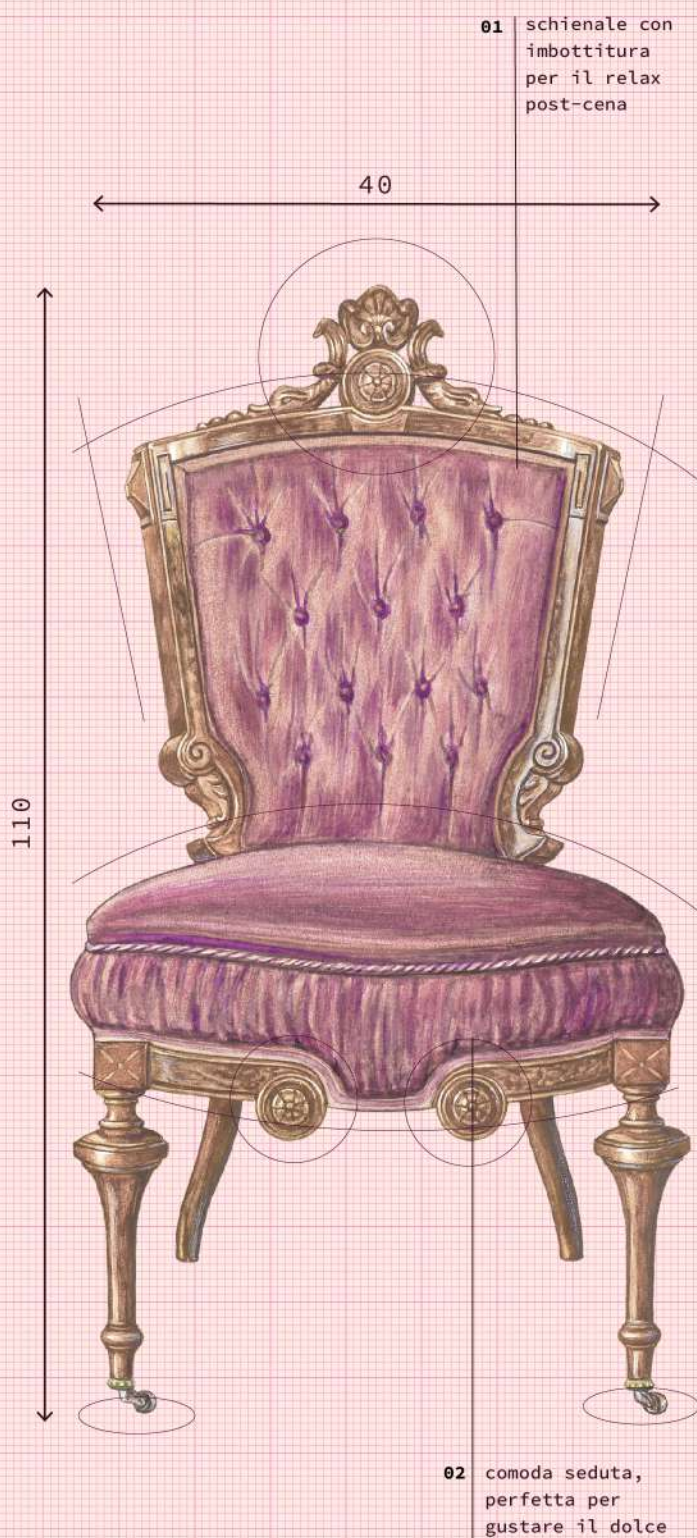
progetto 03 / dolci

disegno tecnico

arredo

appunti:

siediti comodo e
goditi il tuo dolce



03 altre opzioni:



DOLCI

TIRAMISÙ	1 7	8€
con savoiardi al caffè, crema al mascarpone e cacao		
N.Y. CHEESECAKE	1 7	8€
con vaniglia, coulis ai lamponi e biscotti		
CREME BRULÉE	7	8€
con vaniglia e panna		
CREMOSO AL GIANDUIA	7	8€
con pan brioche e coulis ai lamponi		
TARTELLETTA	1 7	9€
con crema alla vaniglia, caramello salato e frutta di stagione		
TORTA DI ROSE	1 7	8€
con zabaione		
GELATO ALLA CREMA	7	6€
DI NOSTRA PRODUZIONE		
con croccante alle nocciole		
+ FRAGOLE	1€	
+ CIOCCOLATO CALDO FONDENTE	1€	
GELATO AL CIOCCOLATO		6€
SENZA LATTOSIO		

VINI

PASSITO	5€
BEN RYE	
MALVASIA	5€
HAUNER	
SAUTERNES	5€
CHATEAU LANDION	
MUFFATO DELLA SALA	5€
MARCHESI ANTINORI	

Comunicare 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.