



TIRAMISÙ - € 7,00

Il grande classico italiano, irresistibile ad ogni cucchiaino

Morbida crema al mascarpone, savoiardi delicatamente imbevuti nel caffè e una spolverata finale che conquista al primo assaggio. Un dessert senza tempo, capace di chiudere il pasto con il gusto autentico della tradizione.

ALLERGENI: A, C, G

VELLUTATA AL MASCARPONE FRAGOLE, FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE ALLE MANDORLE - € 7,00

Freschezza e cremosità in perfetto equilibrio

Una soffice crema al mascarpone incontra la dolcezza naturale delle fragole e dei frutti di bosco freschi.

Il crumble croccante alle mandorle aggiunge una piacevole nota di consistenza che rende ogni cucchiainata sorprendente.

ALLERGENI: A, C, G

VELLUTATA AL MASCARPONE, CIOCCOLATO E NOCCIOLA - € 7,00

Una coccola cremosa per gli amanti del cioccolato

Delicata crema al mascarpone arricchita da gocce di cioccolato e completata da un fragrante crumble al cacao e nocciola.

Un dessert avvolgente che conquista con il perfetto contrasto tra morbidezza e croccantezza.

ALLERGENI: A, C, G, E, F, H

CHEESECAKE ROYALE AI FRUTTI DI BOSCO - € 7,00

La cheesecake che unisce eleganza e freschezza

Una crema vellutata racchiude un cuore intenso ai frutti di bosco, adagiata su una base croccante e fragrante.

Il perfetto incontro tra dolcezza e note fruttate.

ALLERGENI: A, C, E, F, G, H, I, J, K, L

PROFITEROLES CHANTILLY E CIOCCOLATO - € 7,00

L'intramontabile piacere della pasticceria francese

Morbidi bignè ripieni di crema chantilly alla vaniglia Bourbon, ricoperti da una vellutata glassa al cioccolato e impreziositi da croccanti scaglie di éclat d'or. Un'esplosione di golosità.

ALLERGENI: A, C, G

ESSENZA AL LIMONE - € 7,00

L'equilibrio perfetto tra dolcezza e freschezza

Croccante frolla farcita con cremoso al limone, gel agrumato e soffice meringa fiammeggiata.

Un dessert dal gusto vivace e raffinato che lascia una piacevole sensazione di leggerezza.

ALLERGENI: A, C, E, F, G, H, I, J, K, L

TARTELLETTA ESTIVA - € 7,00

Colori, profumi e sapori della stagione

Uno scrigno di frolla dorata e croccante che custodisce una delicata crema pasticcera alla vaniglia Bourbon e un ricco assortimento di frutta fresca. Fresca, elegante e raffinata.

ALLERGENI: A, C, G

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE - € 6,50

Il personale è a conoscenza degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni; SIETE PREGATI DI INFORMARCI IMMEDIATAMENTE RIGUARDO EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE AL FINE DI PREPARARE PIATTI COMPATIBILI CON LE VOSTRE ESIGENZE.

Alcuni ingredienti possono essere trattati con abbattimento rapido di temperatura in conformità a quanto previsto dal regolamento 852/2004CE e 853/2004CE, i prodotti ittici destinati a consumo crudo o semicrudo seguono quanto prescritto dal medesimo regolamento 853/2004CE. I prodotti segnalati con * vengono acquistati dalle migliori selezioni di prodotto surgelato all'origine. Regolamento UE 1169/2011, Regolamento CE 853/2004 e D.Lgs. 231/2017 disciplinano l'obbligo di informazione al consumatore.

ALLERGENI

A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati e prodotti derivati
B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
C. Uova e prodotti a base di uova
D. Pesce e prodotti a base di pesce
E. Arachidi e prodotti a base di arachidi
F. Soia e prodotti a base di soia
G. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
I. Sedano e prodotti a base di sedano
J. Senape e prodotti a base di senape
K. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
L. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
M. Lupini e prodotti a base di lupini
N. Molluschi e prodotti a base di molluschi.