



LISTA



DOLCI



IL MENÙ È SOGGETTO A DISPONIBILITÀ PRODOTTI

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ (1-3-7-8)

COPPA SOTTOSOPRA (1-3-6-7-8)
crema mascarpone e nutella calda

TORTA CREMA E AMARENE (1-3-7)

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO /
COULISSE DI MANGO E COCCO (1-3-4-7-8-tracce 6 e 10)

CUPOLA DI GELATO ARTIGIANALE (7)
alla liquirizia affogato alla Brancamenta

TORTA DI MELE (3-7)

PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO /
CARMELLO SALATO E MANDORLE (4-7-8)



DOLCI

CREMA CATALANA (1-3-6-7-8)

SORBETTO AL LIMONE (tracce di 1-3-6-7-8)
con aggiunta di Mirto / Vodka / Liquori

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CON
CUORE MORBIDO E GELATO
ALLA CREMA (1-3-6-7-8)

TARTUFO CLASSICO /
SEMIFREDDO AL TORRONCINO
AFFOGATO AL CAFFÈ O LIQUORE (1-3-6-7-8-12)

MERINGA CON CIOCCOLATA
CALDA (1-3-6-7-8)

TARTUFO CLASSICO /
SEMIFREDDO AL TORRONCINO (1-3-6-7-8-12)

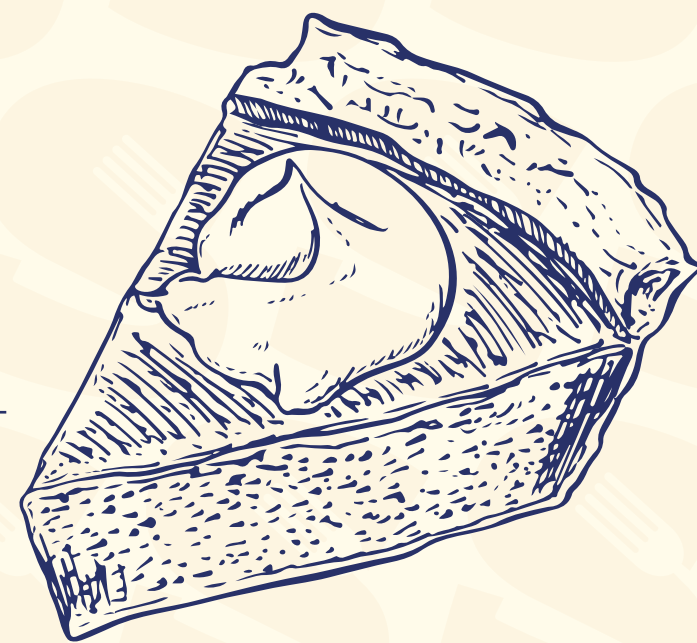
COPPA GELATO ARTIGIANALE (1-3-7)

FRUTTA

ANANAS

FRAGOLE (con aggiunta di gelato alla crema)

MACEDONIA



IL MENÙ È SOGGETTO A DISPONIBILITÀ PRODOTTI

LISTA ALLERGENI

Gentili clienti, vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze o la necessità di consumare alimenti privi di particolari sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Per lo spolvero al forno viene utilizzata farina di riso.

Il personale è a vostra disposizione per fornirvi tutte le informazioni riguardanti le materie prime.

Per garantire una continuità delle materie prime, i piatti/ingredienti presenti nel menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore, oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperature per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Le preparazioni base, anche se non riportate, potrebbero contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

1

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati

2

Crostacei: gamberi, scampi, aragoste, granchi, ecc...

3

Uova: tutti i prodotti a base di uova, anche in piccole quantità

4

Pesce: tutti i tipi di pesce e i loro derivati

5

Arachidi: arachidi e prodotti derivati come burro di arachidi, olio di arachidi, ecc...

6

Soia: soia e prodotti derivati come latte di soia, tofu, ecc...

7

Latte: latte e tutti i prodotti lattiero-caseari, incluso il lattosio

8

Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.

9

Sedano: sedano e prodotti derivati, come preparati per zuppe e salse

10

Senape: senape e prodotti a base di senape, come la mostarda

11

Semi di sesamo: semi di sesamo e prodotti derivati, come farine che li contengono

12

Anidride solforosa e solfiti

13

Lupini

14

Molluschi: cozze, vongole, calamari, ecc...



SOTTO SOPRA
DUE LIVELLI DI GUSTO