



- DESSERT -

- VINI IN ABBINAMENTO -

- MATCHING WINES -



LISTA ALLERGENI - ALLERGENS LIST

- 1 - **Glutine** / Glutens
- 2 - **Crostacei e Derivati** / Crustaceans and Derivatives
- 3 - **Uova** / Egg
- 4 - **Pesce e Derivati** / Fish and Derivatives
- 5 - **Arachidi e Derivati** / Peanuts and Derivatives
- 6 - **Soia e Derivati** / Soy and Derivatives
- 7 - **Latte e Derivati** / Milk and Derivatives
- 8 - **Frutta a Guscio e Derivati** / Nuts and Derivatives
- 9 - **Sedano e Derivati** / Celery and Derivatives
- 10 - **Senape e Derivati** / Mustard and Derivatives
- 11 - **Semi di Sesamo e Derivati** / Sesame Seeds and Derivatives
- 12 - **Anidride Solforosa e Solfiti** / Sulphur Dioxide and Sulphites
- 13 - **Lupino e Derivati** / Lupin and Derivatives
- 14 - **Molluschi e Derivati** / Shellfish and Derivatives

V Portata Vegetariana / Vegetarian Course

VEG Portata Vegana / Vegan Course

I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENE O TRACCE DI ESSE.
IN CASO DI ALLERGIE AVVERTIRE IL PERSONALE.
OUR PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENIC SUBSTANCES OR TRACES OF THEM.
IN CASE OF ALLERGIES, NOTIFY THE STAFF.

DESSERT

Il Tiramisù Classico  € 8


The traditional Tiramisù

Allergeni: glutine, uova, latticini
Allergens: gluten, egg, dairy

I cantuccini in due consistenze, semifreddo e tradizionale  € 8
serviti con vin santo

*Cantuccini in two consistencies, semifreddo e traditional,
served with vin santo*

Allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio, solfiti
Allergens: gluten, egg, dairy, nuts, sulfites

Cannolo pere e ricotta con riduzione al chianti  € 8

Pear and ricotta cannoli with chianti wine reduction

Allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio, solfiti
Allergens: gluten, egg, dairy, nuts, sulfites

Babà con crema all'amarene e salsa all'arancio  € 8

Babà with amarena cream and orange sauce

Allergeni: glutine, uova, latticini, solfiti
Allergens: gluten, egg, dairy, sulfites

**Selezione di sorbetti: Lime e zenzero, mandarino,
frutti rossi e champagne**  € 7



Sorbet selection: Lime and ginger, tangerine, red fruit and champagne

Selezione di pecorini, miele di nostra produzione e confetture  € 14


Selection of pecorino cheese, honey from our own production and jams

Allergeni: latticini, solfiti
Allergens: celery, sulfites

VINI IN ABBINAMENTO -MATCHING WINES-

Recioto di soave classico 2016 "Le Colombare"  € 8  € 40
Az.Agricola Pieropan
100% Garganega

Vinsanto del chianti classico 2006  € 6  € 35
Az.Agricola Querciavalle
Trebbiano toscano, Malvasia

Castello della sala 2016  € 8  € 42
Az.Agricola Muffato della sala antinori
60% Sauvignon blanc, 40% Grechetto

Moscato di Pantelleria 2018  € 6  € 30
Az.Agricola Solidea
100% Zibibbo

Passito di Pantelleria 2018  € 6  € 35
Az.Agricola Solidea
100% Zibibbo