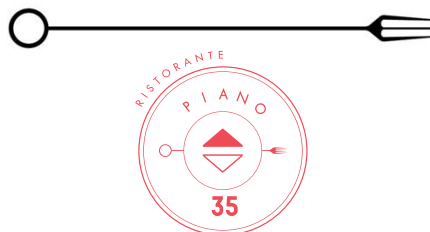


# DESSERT



## Yogurt, dulce de leche e fava tonka

contiene: latte, frumento

euro 16

## Cioccolato, lime e cardamomo

contiene: frutta a guscio

euro 18

## Caffè corretto

contiene: latte, solfiti, frumento

euro 16



## Mela verde, noci e radici

contiene: frutta a guscio, soia

euro 18

## Sua maestà il Gelato

contiene: latte, uova

euro 8

## La selezione dei formaggi

contiene: latte

euro 15

*La nostra cucina si basa esclusivamente su materie prime fresche. Tutto ciò che produciamo, prima di essere servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP e utilizzando tutte le più avanzate tecnologie tra cui il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico*

*Questi piatti sono realizzati in una cucina che utilizza anche: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfati, lupini e molluschi*

*Il personale è a disposizione per rispondere a ogni domanda riguardante questo menu*

# TORTE



## Avorio

Biscuit sacher, cremoso alla vaniglia e perle di fondente, mousse al pistacchio di Bronte, glassa alla vaniglia Tahiti  
contiene: latte, frumento, uova, frutta a guscio uova, frutta secca a guscio, solfiti

## Tarte al limone

Frolla, crema pasticcera al limone, meringa, marmellata di lime

contiene: latte, frumento, uova, solfiti

## Torta alla frutta

Frolla, crema pasticcera, frutta di stagione

contiene: latte, frumento, uova, solfiti

## Meringata alle fragole

Savoiaro imbevuto di alchermes, crema alle mandorle, gelée di fragole, chantilly alla vaniglia Tahiti, fragole e meringa

contiene: frumento, derivati del latte

euro 15 a persona