



Pasticceria *Dessert*

Tozzetti alle nocciole, con Vin Santo <i>Tozzetti cookies with nuts, served with Vin Santo dessert wine (1-3-8)</i>	€ 7
Torta di ricotta e visciole <i>Traditional ricotta & sour cherries cake (1-3-7)</i>	€ 9
Tiramisù <i>Tiramisù (1-3-7)</i>	€ 9
Millefoglie: arancia, fragole, classico con gocce di cioccolato <i>Millefeuilles: orange, strawberry, chocolate drops (1-3-7)</i>	€ 11
Cheesecake alle fragole <i>Strawberry cheesecake (1-4-7)</i>	€ 9
Panna cotta ai frutti rossi <i>Red fruits cream pudding (4-7)</i>	€ 9,5
Tortino al cioccolato fondente con gelato Brillo alla Vaniglia <i>Dark chocolate cake served with vanilla Brillo ice-cream (1-3-7)</i>	€ 11
Gelati artigianali di nostra produzione <i>Homemade ice-cream (3-7-8)</i>	€ 9
Caffè Brillo <i>Caffè Brillo with mascarpone cheese and chocolate flakes (3-7)</i>	€ 5
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fresh fruit</i>	€ 11
Selezione di frutti di bosco <i>Selection of wild berries</i>	€ 14

Allergeni/ Allergens: 1: glutine/cereali - cereals/gluten 2: crostacei - crustaceans 3: uova - egg 4: pesce fish 5: arachidi - peanut 6: soia - soy 7: latte/lattosio - milk/lactose 8: frutta a guscio e loro prodotti - tree nuts 9: sedano - celery 10: senape - mustard 11: sesamo - sesame 12: solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg - sulphites>10mg/kg 13: lupini - lupin 14: molluschi - molluscs

* Prodotto sottoposto a bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 - The product has been submitted to a precleaning treatment in accordance with the regulations CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Il menù può essere soggetto a variazioni stagionali.
Menu may change due to seasonal availability.